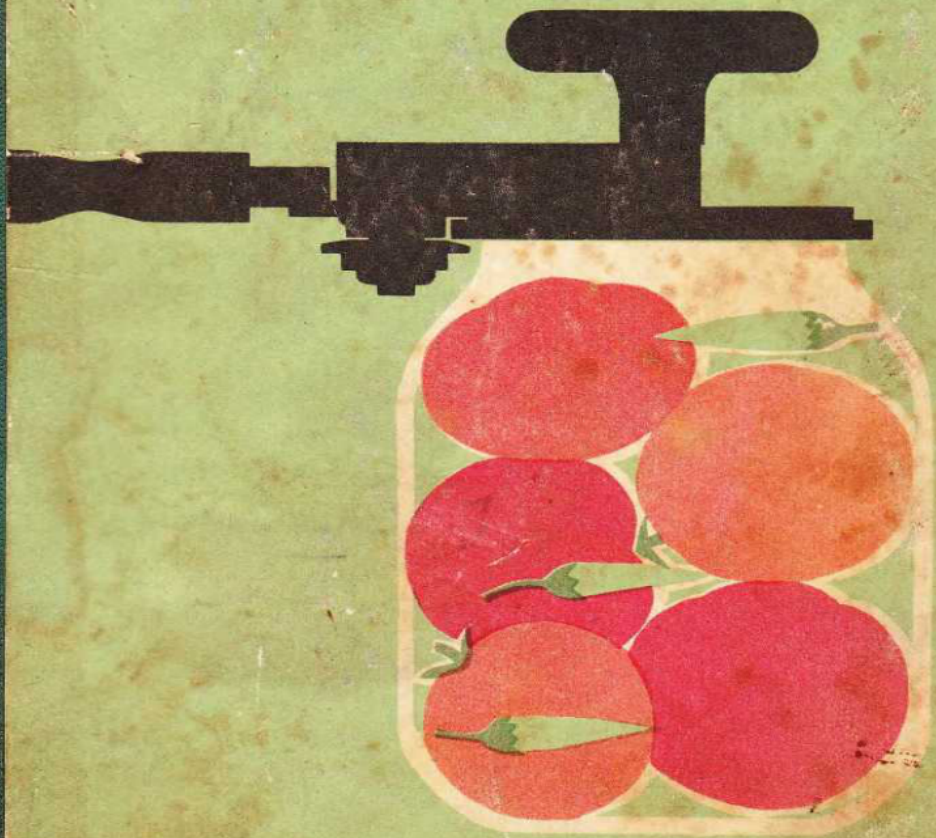
И. Кравцов

Домашнее консервирование пищевых продуктов



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

ОТ АВТОРА

Консервирование пищевых продуктов в домашних условиях прочно вошло в быт.

В новом издании книги мною учтены многочисленные пожелания читателей, высказанные в письмах, расширен ассортимент домашних консервов.

- Иван Степанович Кравцов
- ОСНОВЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
- ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ
- СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ ОВОЩЕЙ
- ГРИБЫ
- ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВЫ
-
- ВАРЕНЬЕ
- ПОВИДЛО
- ВИНО И ПЛОДОЯГОДНЫЕ СБРОЖЕННЫЕ СОКИ
- ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАПИТКИ
- КВАСЫ
- НАЛИВКИ
- КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА
- ДОМАШНЯЯ ПТИЦА КОНСЕРВИРОВАННАЯ
- КОНСЕРВИРОВАНИЕ РЫБЫ
- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КОНСЕРВОВ В КЛАДОВОЙ, ПОГРЕБЕ ИЛИ КОМНАТЕ
- ПЕРЕЧЕНЬ ИНВЕНТАРЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ
- notes
  - 1

Иван Степанович Кравцов
Домашнее консервирование пищевых продуктов

ОСНОВЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рациональное питание человека возможно только в том случае, если пища будет содержать в определенном количестве и соотношении питательные вещества. Такими веществами являются белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли, органические кислоты, вода, ароматические, дубильные и другие вещества, необходимые для обеспечения нормальной жизнедеятельности человеческого организма.

Белки представляют собой сложные химические соединения и являются необходимой составной частью строения клеток живого организма. В состав белков входят азот, углерод, кислород, водород, сера, фосфор и другие элементы.

Белки находятся в продуктах животного (мясо, рыба, птица, сыры, молоко) и растительного происхождения (горох, фасоль, крупы, злаки и т. д.).

Средняя суточная потребность в белках для взрослого человека — 100—130 г.

Жиры пищевые подразделяются на две основные группы: животные и растительные.

К животным жирам относятся: сливочное масло, сало, смалец и т. д., к растительным — подсолнечное, кукурузное, хлопковое, льняное, конопляное, оливковое и другие пилы масел.

Из растительных жиров для приготовления домашних консервов пользуются, в основном, подсолнечным и подсолнечным рафинированным маслом.

Средняя суточная потребность в жирах для взрослого человека составляет 50 г.

Углеводы содержатся преимущественно в продуктах растительного происхождения. К ним относятся крахмал и сахар.

Крахмал есть в хлебе; крупах, картофеле, бобах и т. д.

Сахар содержится в плодах, ягодах в виде свекловичного (сахарозы), виноградного (глюкозы), фруктового (фруктозы) сахара. Самый сладкий из них фруктовый, он в два раза слаще виноградного и в полтора раза — свекловичного.

Суточная потребность в углеводах для взрослого человека составляет 420—450 г.

Витамины — сложные органические соединения. Они крайне важны для нормальной жизнедеятельности человеческого организма. Недостаток витаминов в пище отрицательно

отражается на его общем состоянии.

Известно несколько десятков витаминов, из них наибольшее значение имеют витамины А, B_1 ,B_2, РР, С и Д.

Витамин А — в виде провитаминов — содержится в рыбьем жире, сливочном масле, яйцах, печени, зеленых овощах, ботве огородных растений, в дикорастущей зелени, моркови, шпинате, салате, томатах, абрикосах и т. д.

Провитамины — это преимущественно каротины, которые в человеческом организме под влиянием ферментов превращаются в витамин А.

Суточная потребность человека в нем составляет 2— 5 мг. Витамин А имеет большое значение для нормального роста молодого организма и играет большую роль в функциях зрения и восстановлении слизистых оболочек.

Для сохранения витамина А и каротина не следует сорванные овощи и плоды держать на солнце. Приготовленные консервы необходимо хранить в затемненном месте. При варке нельзя пользоваться медной или железной посудой, так как от окислов металлов каротин разрушается.

Витамин B_1 (тиамин) содержится в отрубях, пшеничном хлебе простого помола, моркови, салате, зеленом горошке, томатах, луке, пивных и хлебопекарских дрожжах и грибах. Необходим для правильного обмена веществ и укрепления центральной нервной системы. Суточная потребность в витамине B_1 зависит от возраста, затрат мускульной энергии и колеблется в пределах от 1 до 3 мг.

Витамин B_2 (рибофлавин) находится в дрожжах, печени, молоке, зеленом луке, щавеле, шпинате, зеленом горошке. Он принимает участие во многих важнейших жизненных процессах человеческого организма. Недостаток витамина B_2 влечет общее расстройство организма. Суточная потребность — 2,5 мг.

Витамин РР (никотиновая кислота) есть в дрожжах, печени, молоке, горохе, фасоли и т. д. Витамин РР является составной частью ферментов, участвующих в дыхательных процессах. Суточная потребность в нем — 19 мг.

Витамин С (аскорбиновая кислота) содержится в овощах, плодах и ягодах; необходим для общего укрепления человеческого организма, повышения трудоспособности и сопротивляемости различного рода заболеваниям. Суточная потребность — от 30 до 100 мг.

Во время приготовления консервов витамин С частично разрушается как от тепловой обработки, так и от воздействия кислорода воздуха. Это разрушение усиливается от соприкосновения овощей и плодов с железной или медной

посудой. Чтобы сохранить витамин С рекомендуется:

а) очищенные и нарезанные плоды и овощи хранить до варки не более 20—30 минут;

б) не пользоваться медной, железной или поврежденной эмалированной посудой;

в) избегать длительного нагрева плодов и овощей в процессе переработки.

Нормальная сохраняемость витамина С во время приготовления консервов в домашних условиях составляет 50—95 процентов и зависит от быстроты переработки продукта, продолжительности тепловой обработки и способа хранения сырья и готовых консервов.

Содержание витаминов в пищевых продуктах (в миллиграммах на 100 граммов продукта)

Наименование продукта	*A*	Каротин	B_1	B_2	*C*	*PP*
Печень говяжья	15	—	0,4	—	—	—
Печень свиная	6	—	0,4	—	—	—
Яйцо (1 шт.)	0,6	—	0,07	—	—	—
Лещ	—	—	0,02	0,01	—	9
Судак	—	—	0,4	0,11	—	—
Молоко коровье	0,5	—	0,05	—	—	—
Баклажаны	—	—	—	—	15	—
Брюква	—	—	—	—	30	—

Наименование продукта	A	Каротин	B_1	B_2	C	PP
Горошек зеленый	—	1	—	—	25	—
Кабачки	—	—	—	—	15	—
Капуста белокочанная	—	—	0,06	0,05	30	—
Капуста красная	—	—	—	—	50	—
Капуста цветная	—	—	—	—	70	—
Лук зеленый (перо)	—	6	—	—	10	—
Морковь красная	—	9	0,6	0,6	5	0,4
Морковь желтая	—	1	—	—	—	—
Перец салатный красный	—	10	—	—	250	—
Петрушка (зелень)	—	10	—	—	150	—
Свекла красная	—	—	—	—	10	—
Томаты красные	—	2	—	—	40	—
Укроп (зелень)	—	—	—	—	150	—
Хрен (корень)	—	—	—	—	200	—
Шпинат	—	5	—	—	50	—
Абрикосы	—	2	—	—	7	—
Виноград	—	следы	—	—	3	—
Вишня	—	0,3	—	—	15	—
Груша	—	следы	—	—	4	—
Земляника садовая	—	следы	—	—	60	—
Кизил	—	—	—	—	50	—
Клюква свежая	—	—	—	—	10	—
Крыжовник	—	0,4	—	—	40	—
Малина	—	0,3	—	—	30	—
Орех зеленый	—	—	—	—	1200	—
Персик	—	8	—	—	50	—
Слива	—	0,1	—	—	5	—
Смородина красная	—	—	—	—	30	—
Смородина черная	—	0,7	—	—	300	—
Яблоки разные	—	1	—	—	7	—
Яблоки антоновка	—	—	—	—	30	—
Рыбий жир	19	—	—	—	—	—

Составлено на основе «Таблиц химического состава и питательной ценности пищевых продуктов», Медгиз, М., 1954 г.

Витамин Д (противорахитический) содержится в рыбьем жире, сливочном масле, яйцах, сметане, молоке, грибах, икре и т. д. Играет важную роль в процессе обмена веществ. Суточная потребность — от 0,015 до 0,5 мг.

Вкусовые свойства продукта зависят от содержания и соотношения в нем различных минеральных и химических веществ, кислот, ароматических соединений.

Минеральные вещества в пищевых продуктах встре чаются в виде солей фосфора, кальция, калия, натрия железа и других.

Органические кислоты содержатся в плодах и овощах в виде яблочной, лимонной и винно-каменной кислот.

Ароматические вещества обладают свойственным каждому

виду плодов или овощей запахом.

Дубильные вещества придают отдельным видам плодов и овощей специфический терпкий вкус.

Вода входит почти во все пищевые продукты в количестве от 0 (масло растительное рафинированное) до 94 процентов (томаты). Очень много воды содержится в овощах, фруктах, ягодах, грибах, а также в молоке.

В умеренных количествах она необходима организму человека, так как все процессы обмена веществ содержатся в водной среде.

Калорийность. Определяется калорийность количеством тепла, которое выделяется при усвоении человеком пищи, и выражается в больших калориях. Она обусловлена содержанием в пище жиров, белков и углеводов. При усвоении 1 г жира наш организм получает 9.3 большой калории, а 1 г белка или 1 г углеводов — по 4,1 большой калории.

Жиры, белки и углеводы при переваривании в желудочно-кишечном тракте разлагаются на более простые вещества, которые всасываются стенками кишечника и поступают в кровь. Током крови продукты переваривания пищи разносятся по всему телу, окисляются (сгорают) с образованием углекислого газа и воды, выделяемых организмом человека наружу.

Тепло, образующееся при сгорании пищи, частично идет на поддержание температуры тела, частично превращается в другие виды энергии, затрачиваемые различными органами и мышцами на выполнение их специфической работы.

Расход энергии человеком, а следовательно, и потребность его в пище зависят от возраста, пола и характера выполняемой работы.

Среднесуточное количество калорий, которое должно поступать с пищей, составляет: для лиц, занимающихся умственным трудом, — 3000 калорий, для лиц, занимающихся физическим трудом,— от 3500 до 5000, а при очень тяжёлой работе —более 5000 больших калорий.

ПРИЧИНА ПОРЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Причиной порчи пищевых продуктов является деятельность микроорганизмов (дрожжей, плесеней, микробов), а также ферментов.

Микроорганизмы — это мельчайшие живые существа, невидимые невооруженным глазом. Их можно обнаружить только под микроскопом. Скопления микроорганизмов образуют

колонии, видимые глазом. Таковы, например, зеленая плесень — на хлебе, белая плесень — на квашеной капусте, черная плесень — на плодах и овощах.

Для всех видов микроорганизмов существуют определенные границы температуры, при которых они могут жить и нормально развиваться. Температура от 20 до 40 градусов наилучшая для большинства из них. Температура от 0 градусов и ниже не убивает микроорганизмов, а лишь прекращает их жизнедеятельность. При температуре свыше 70 градусов большинство из них погибает. И лишь некоторые виды микроорганизмов выдерживают температуру до 110—120 градусов.

При благоприятных условиях бактерии, плесени и дрожжи очень быстро размножаются. Достаточно немного времени, чтобы из нескольких микробов получились миллионы живых клеток.

Каждый вид микроорганизмов питается определенными веществами, нуждается в кислороде воздуха или может обходиться без него.

Микроорганизмы, попадая на плоды и овощи, имеющие кислотность, не находят благоприятной среды для своего развития и жизнедеятельности. Дрожжи и плесени, наоборот, в кислотной среде могут хорошо развиваться. Они-то и вызывают порчу кислых плодов.

Для уничтожения плесневых грибов достаточно прокипятить пищевой продукт при 100 градусах (то есть при температуре кипения воды) в течение 1—2 минут или прогреть при температуре 85 градусов в течение 5—6 минут,

В пищевых продуктах с низкой или нулевой кислотностью, кроме плесней и дрожжей, могут также развиваться и некоторые другие виды микроорганизмов. В этом случае нагревание при 85 или кипячение при 100 градусах окажется уже недостаточным, и потребуется воздействие более высоких температур, порядка 112 —120 градусов.

Вот почему для домашнего консервирования следует рекомендовать сырье с естественной, натуральной кислотностью. В противном случае к такому сырью необходимо добавлять органические пищевые кислоты (лимонную, винно-каменную, уксусную) либо смешивать с другими видами сырья, имеющими повышенную естественную кислотность.

Ферменты — это сложные вещества, содержащиеся в растительных и животных организмах в очень малых количествах. Они способствуют ускорению сложных химических реакций и биологических процессов роста и созревания.

При температуре более 60 градусов ферменты разрушаются.

ПРЕДОХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОТ ПОРЧИ

Стремясь предохранить пищевые продукты (плоды, овощи, мясо, рыбу и т. д.) от порчи, человек еще в глубокой древности разработал способы консервирования пищевых продуктов путем сушки, копчения, маринования, соления, квашения, а также использования естественного холода.

Консервирование (сохранение) пищевых продуктов от порчи на продолжительное время возможно также путем кипячения их в герметически закрытой таре.

Согласно этому способу, пищевой продукт, подлежащий консервированию, укладывают в жестяную или стеклянную тару, которую затем герметически укупоривают и в течение определенного времени подвергают кипячению или нагреванию при 85 градусах. В результате кипячения (стерилизации) или нагревания (пастеризации) микроорганизмы (плесени, дрожжи и микробы) погибают, а ферменты разрушаются.

Консервированные пищевые продукты в процессе стерилизации не претерпевают значительных изменений, их вкусовые качества и пищевая ценность сохраняются. При других способах консервирования — посол, сушка и т. д. — продукты изменяют вкус, снижается их питательность и т. п.

Антисептики — вещества, способствующие сохранению пищевых продуктов (бензойная, салициловая кислоты), однако применять их в домашних условиях не рекомендуется, так как качество продукта при этом ухудшается.

ТАРА ДЛЯ КОНСЕРВОВ

Для производства консервов пригодна только такая тара, которая при любом виде укупорки сохраняет герметичность, препятствуя проникновению воздуха извне.

Для домашнего консервирования рекомендуется стеклянная тара, являющаяся в химическом отношении стойкой к воздействию среды консервируемого продукта, а в физическом — позволяет видеть его состояние.

Рис. 1. Банка типа «Векка», образец 1-й.

Банки типа «Векка». Стеклянные банки типа «Векка» изготовляются четырех образцов. Первый из них показан на рис. 1 и 2 и состоит из: банки, резинового кольца, изготовленного из эластичной резины толщиной 2— 2,5 мм и шириной 3—4 мм, стеклянной крышки и винтовой обоймы из луженой жести. Обойма предназначена для центрирования стеклянной крышки и предохранения ее от перекоса в процессе кипячения (стерилизации) и охлаждения консервов. Кроме того, слегка завинченная на горлышке банки обойма, прижимая крышку к резинке, не дает возможности воде попасть внутрь банки при стерилизации (кипячении) консервов в кастрюле или специальном стерилизаторе. После стерилизации обойму завинчивают до отказа. Затем банку устанавливают крышкой кверху и подвергают воздушному охлаждению.

Назначение резинового кольца — обеспечить герметичность укупорки.

Второй образец показан на рис. 3 и 4. Вместо винтовой обоймы для центрирования крышки применяется пружина, которая закрепляется на кромке банки либо в специальных пазах или гнездах, сделанных в стенке банки. Эластичное резиновое кольцо толщиной 2 мм и шириной 7—8 мм имеет выступ-язычок.

В последние годы стеклотарная промышленность начала массовый выпуск самоукупоривающейся стеклянной тары со стеклянной крышкой (третий образец).

Набор состоит из банки, стеклянной крышки, резинового кольца и металлической пружины для центрирования и закрепления крышки на банке.

рис. 3. Банка типа «Векка», образец 2-й.

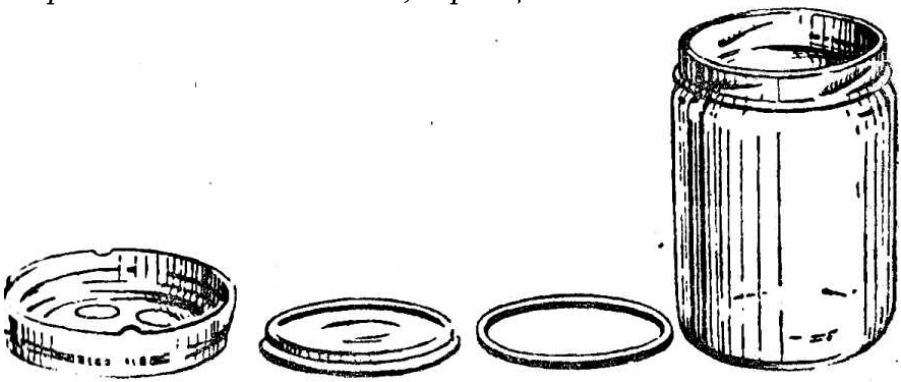


Рис. 2. Составные части банки типа «Векка» первого образца.

Банки третьего образца выпускаются емкостью 0,5 и 1,0 л, а

баллоны— емкостью 3 л (см. рис. 5).

Четвертый образец банки типа «Векка» показан на рис. 6 и 7: вместо пружины для центрирования банка снабжена проволочным шарнирным замком «анкер».

Банки типа «Векка» выпускаются емкостью от 0,5 до 3 л. Диаметр их горлышка—от 90 до 115 мм, удобен для укладки продуктов.

Крышки и банки изготовляются из стекла и имеют специальный упор для правильной установки резинового кольца Плечико банки, на которое устанавливается резиновое кольцо, а также края крышки в месте соприкосновения с резиновым кольцом должны быть ровными.

Рис. 4. Составные части банки типа «Векка» второго образца.

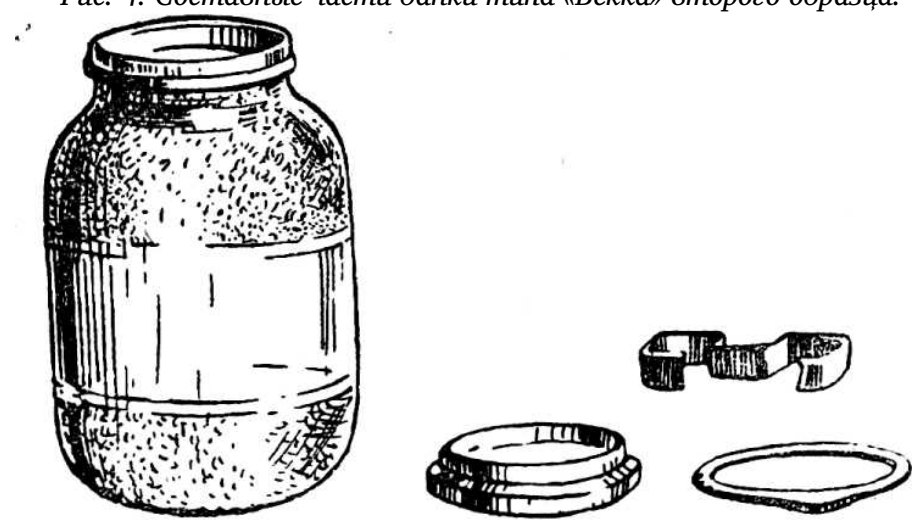


Рис. 5. Составные части банки типа «Векка» третьего образца.

Рис. 6. Укупоренная банка типа «Векка» четвертого образца.

Рис. 7. Открытая банка типа «Векка» четвертого образца.

Герметичность укупорки банки типа «Векка» достигается путем расширения массы консервируемого продукта, а также удаления воздуха из банки парами воды при их нагревании в процессе стерилизации (кипячения) и конденсации водяных паров при охлаждении. В процессе нагревания содержимое банки,

расширяясь, создает внутри ее давление, которое распространяется на крышку и стенки, заставляя крышку приподняться. При этом воздух и пары воды выходят из-под крышки наружу. При охлаждении после стерилизации объем консервов уменьшается, пары воды конденсируются, внутри банки создается разрежение (вакуум), в силу чего наружный воздух (атмосферное давление) давит на крышку, она передает давление на резиновое кольцо, а кольцо прижимается к плечикам горлышка банки. Таким образом создается герметичность укупорки.

Вскрывают герметически укупоренные банки первого образца путем нажима тупым концом проволоки на резиновое кольцо внутрь банки. Для прохождения туда резины в крышке сделан паз. Место нажима отмечено на крышке стрелкой. При надавливании на резину тупым концом проволоки воздух извне поступает в банку, вакуум нарушается и крышка легко снимается.

Чтобы вскрыть герметически укупоренные банки второго и третьего образцов, следует оттянуть на себя язычок на резиновом кольце. При этом воздух входит в банку, вакуум нарушается и крышка свободно отделяется от банки.

Герметически укупоренные банки четвертого образца укупоривают путем открывания замка и оттягивания к себе язычка на резиновом кольце.

Перед закладкой консервов необходимо предварительно проверить способность банки, крышки и резинового кольца сохранять вакуум внутри банки. С этой целью резиновое кольцо смачивают водой, устанавливают его на банке, зажигают кусочек бумаги или ваты, смоченной в спирте, опускают в банку и немедленно прикрывают крышкой. Через минуту крышку снимают. Если она при некотором усилии не снимается, то банка считается годной для консервирования. В противном случае необходимо заменить резиновое кольцо.

Банки типа «Векка» весьма удобны для домашнего консервирования, так как требуют специальных приспособлений для укупорки. Срок службы банок и крышек к ним практически не ограничен.

Резиновые кольца, при аккуратном их использовании и хранении, могут оборачиваться не более 3—4 раз, после чего они теряют свою эластичность и заменяются. Для предохранения резиновых колец от высыхания следует уложить их в банку «Векка» и при помощи обоймы или зажима укупорить.

Следует иметь в виду, что наполнение банок «Векка» продуктами, содержащими жиры (масло растительное, масло животное, сало и т. д.), должно составлять не более три четвёртых

емкости банки, поскольку жиры растворяют резиновую прокладку и могут нарушить герметичность.

После стерилизации банки «Векка» не переворачивают до полного их охлаждения.

Пятый образец банки с укупоркой типа «Феникс» состоит из собственно банки, жестяной крышки, резинового кольца и жестяного кольцевого замка.

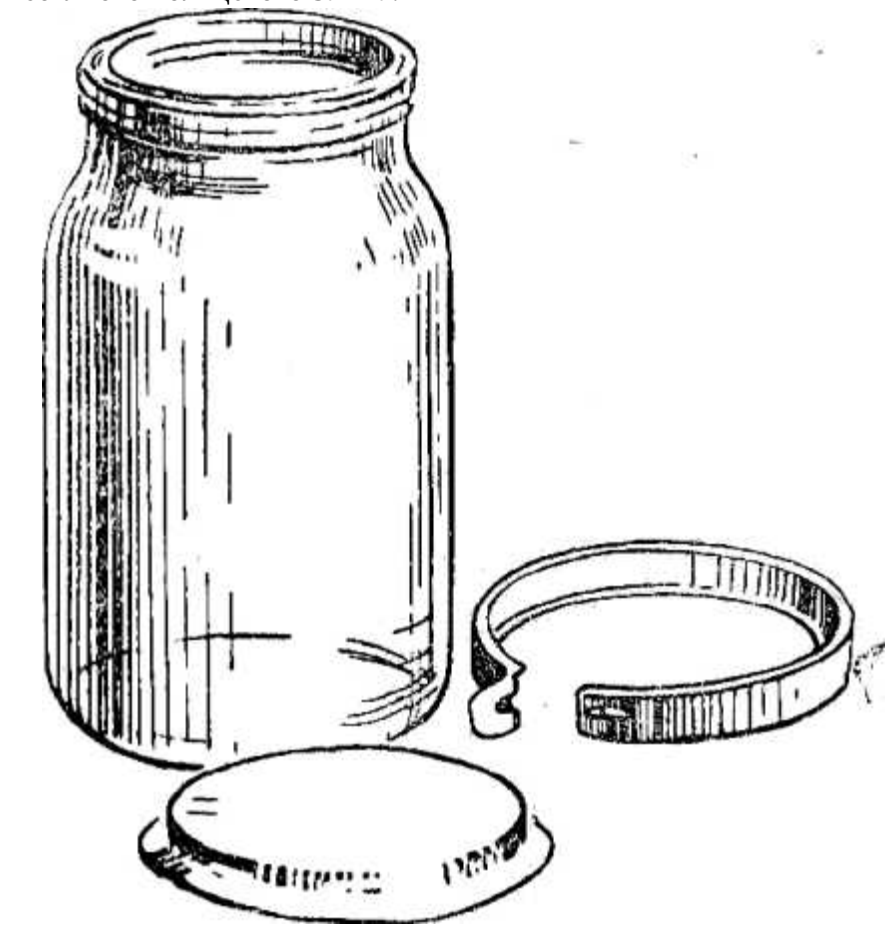


Рис. 8. Составные части банки типа «Феникс».

На одном конце кольцевого замка сделана просечка в виде щели, а на другом — в виде язычка. Для того, чтобы закрыть кольцевой замок, его надевают на горлышко банки, пропускают язычок в щель и отгибают в противоположную сторону.

Назначение жестяного кольцевого замка—во время стерилизации удержать крышку на банке в требуемом положении.

При многократном использовании укупорки «Феникс» язычок отламывается. В таком случае рекомендуется: вместо жестяного

кольцевого замка укупоривать банку при помощи резиновой трубки, изготовленной из велосипедной камеры и надеваемой в подогретом состоянии.

СТАНДАРТНАЯ КОНСЕРВНАЯ СТЕКЛЯННАЯ ТАРА

Для домашнего консервирования можно пользоваться новой или бывшей в употреблении стандартной стеклянной тарой из-под консервов. Емкость ее — 0,35; 0,5; 1,0; 2,0 и 3,0 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм. Банки и баллоны должны быть целыми, без щербин на горлышке и трещин.

Тара с посторонним запахом для консервирования непригодна.

Рис. 9. Стандартная консервная стеклянная тара для домашнего консервирования: емкостью 0,35, 0,5, 1,0 и 3,0 л.

ПОДГОТОВКА СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ К НАПОЛНЕНИЮ

Перед наполнением продуктом стеклянную тару необходимо замочить в воде в течение 30 минут, после чего при помощи щетки или ершика тщательно отмыть мылом и щелоком или стиральным порошком «Новость» и ополоскать свежей чистой водой два-три раза.

Вымытые банки выкладывают горлышком вниз на чистое полотенце и в таком положении хранят до укладки в них

продукта не более 20 минут.

В тех случаях, когда необходимо расфасовать в банки или баллоны продукты, нагретые до кипения (например, томатный сок), тару после мойки подогревают в пароводяной бане. Для этого в кастрюлю вливают воду слоем до 1 см, кладут деревянную решетку и ставят на нее чистые банки или баллоны горлышком вниз. Кастрюлю накрывают крышкой, ставят на огонь, воду доводят до кипения и пропаривают банки или баллоны в течение 5—10 минут.

Для извлечения пропаренной тары следует снять кастрюлю с огня и, по мере надобности, вынимать сухим полотенцем, деревянными щипцами или деревянными клещами.

Во избежание охлаждения банки или баллоны обертывают сухим полотенцем и в таком виде заполняют горячим продуктом.

Джем и варенье непастеризованные расфасовывают в сухие банки. Вымытую банку надевают на чистую сухую палку и осторожно подсушивают над пламенем газовой горелки или примуса.

КРЫШКИ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ СТЕКЛЯННЫХ БАНОК

Для укупорки стандартных стеклянных банок употребляют жестяные крышки из луженой и лакированной жести, а также стеклянные.

Жестяная крышка имеет специальный паз, в который вставляется резиновое кольцо. Оно служит уплотнителем между горлышком банки и крышкой и обеспечивает герметичность укупорки.

Крышки из белой нелакированной жести непригодны для консервирования кислых плодов, а также плодов и ягод с интенсивной окраской, так как содержащиеся в них кислоты и красящиеся вещества окисляют олово, которым покрыта жесть. Растворяясь, олово придает компоту неприятный привкус и фиолетово-чернильный цвет.

Для приготовления консервов в домашних условиях следует пользоваться лакированными крышками или, в крайнем случае, лакированными с внутренней стороны.

Стеклянные крышки к стандартным банкам для консервирования выпускают Херсонский и Житомирский стеклотарные заводы. Набор, состоящий из крышки, резинового кольца и металлической пружины, позволяет использовать стандартную консервную тару емкостью 0,5; 1,0; 2,0 и 3,0 л без применения укупорочного ключа.

Перед закаткой крышки и резиновые кольца промывают 2—3 раза в чистой воде, затем кипятят в течение 3—5 минут.

УКУПОРКА СТАНДАРТНОЙ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ

Для герметической укупорки стандартных стеклянных банок и баллонов металлическими крышками с резиновой прокладкой применяется ручной ключ (закатка) трех видов — рычажный, винтовой и с механической подачей ролика.

Рычажный ключ. На банку или баллон накладывают крышку с резиновой прокладкой, затем на крышку устанавливают рычажный ключ. Укупорку банки производят путем прижимания ролика книзу и постепенного проворачивания его вокруг горлышка банки. Хорошо прикатанная крышка не проворачивается вокруг горлышка.

Рис. 11. Укупорка баллона ручным ключом

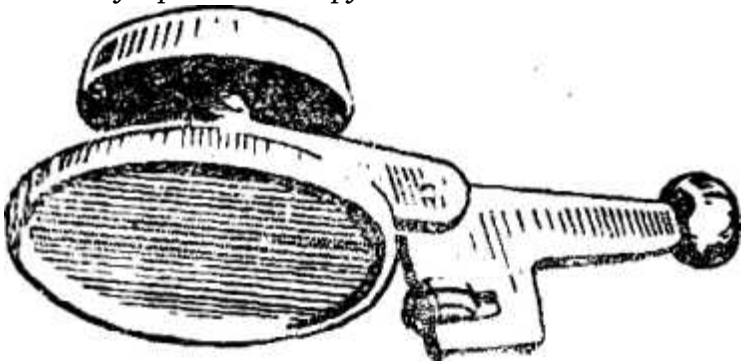


Рис. 10. Рычажной укупорочный ключ.

Винтовой ключ. Чтобы укупорить банку винтовым ключом, на крышке устанавливают патрон ключа, ладонью левой руки плотно прижимают его рукоятку к крышке. Правой рукой проворачивают вправо рукоятку винта подачи ролика вплотную к кромке крыши и приближают ролик так, чтобы не делать вмятин в кромке. Затем рукоятку винта подачи с роликом обводят по окружности крышки. После каждого обвода рукоятку винта с роликом поворачивают на один оборот вправо и снова проворачивают вокруг крышки. В результате кромка крышки прижимается к бортику банки. После нескольких оборотов рукоятки винта вправо и обвода ролика вокруг крышки достигается полная герметичность укупорки. Ключ с винтовой подачей ролика требует меньше усилий и потому наиболее удобный в работе.

Укупоривать ключом наполненные продуктом банки удобно на табурете. Для предупреждения боя нагретых банок при укупорке табурет рекомендуется накрыть сложенным вдвое сухим полотенцем.

Укупорочный ключ «Улитка» с механической подачей ролика. Ключом «Улитка» банки укупоривают так: на крышку наполненной банки устанавливают патрон укупорочного ключа, ладонью левой руки его грибок прижимают к крышке банки, затем зуб копира из наружного нейтрального положения подводят в паз спирали (улитки) и правой рукой проворачивают по часовой стрелке рукоятку ключа.

При полной герметичности укупорки зуб копира выходит из паза во внутреннее нейтральное положение, что указывает на окончание закатки.

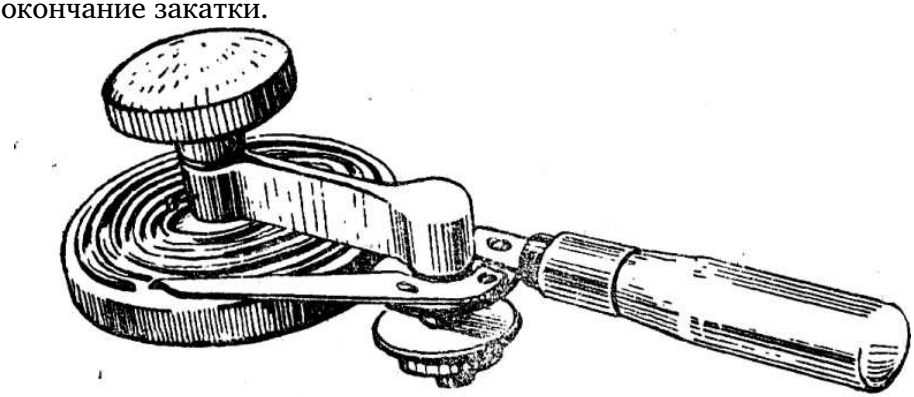


Рис. 12 Укупорочный ключ «Улитка».

После этого, зуб копира устанавливается в паз, и рукоятка

ключа проворачивается влево до выхода зуба во внешнее нейтральное положение.

«Улитка» — наилучший ключ для укупорки банок в домашних условиях. При пользовании им исключается возможность боя банок.

КАК УКУПОРИТЬ СТЕКЛЯННЫЕ БАНКИ ПРИ ОТСУТСТВИИ УКУПОРОЧНОГО КЛЮЧА

Стандартные стеклянные банки, а также банки из-под консервов болгарского и венгерского производства, можно герметически укупорить при помощи резиновой трубки, получаемой из велосипедной камеры.

Для этого камеру нарезают на трубки высотой 28— 30 мм. Чтобы придать им эластичность, их погружают на две минуты в кипяток.

При этом способе укупорки жестяная крышка может быть повторно используемой или вырезанной из жести по форме горлышка банки. При повторном применении крышек их снимают с банки специальным ключом, пользование которым исключает деформацию крышки и резиновой прокладки.

При помощи резинового кольца наполненную банку укупоривают так: накрывают ее подготовленной крышкой, после чего на замок банки надевают резиновую трубку, предварительно нагретую в горячей воде.

Для того, чтобы в процессе стерилизации воздух и пары могли выходить из банки, между ее горлышком и резиновой трубкой вставляют гвоздь, который по окончании стерилизации вынимают, резиновая трубка плотно прижимается к горлышку банки и создает полную герметичность.

КАК ПОВТОРНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖЕСТЯНЫЕ КРЫШКИ

Жестяные крышки можно повторно использовать для укупорки стеклянных банок с плодоовощными консервами. приготовленными в домашних условиях. С этой целью применяют ключи нескольких типов. На рис. 13 показан ключ, состоящий из съемника с упором (1) и рукоятки (2).

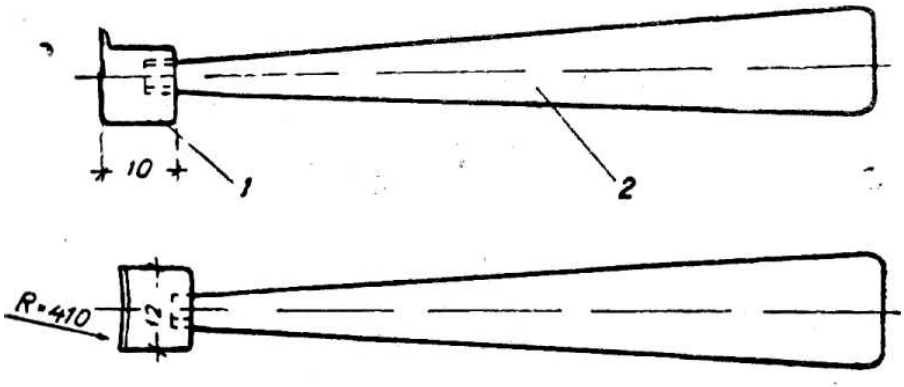


Рис. 13. Ключ для съема крышек с банок.

Жестяную крышку с укупоренной банки снимают так. Установив банку на край стола крышкой кверху, в замок между нею и крышкой подводят острие съемника и проходят им по окружности замка. При надавливании рукояткой ключа книзу кромка крышки у замка постепенно отходит от венчика горлышка.

Отжав ключом крышку, ее осторожно снимают. Если она снимается с некоторым усилием, следует еще раз пройти съемником по окружности замка.

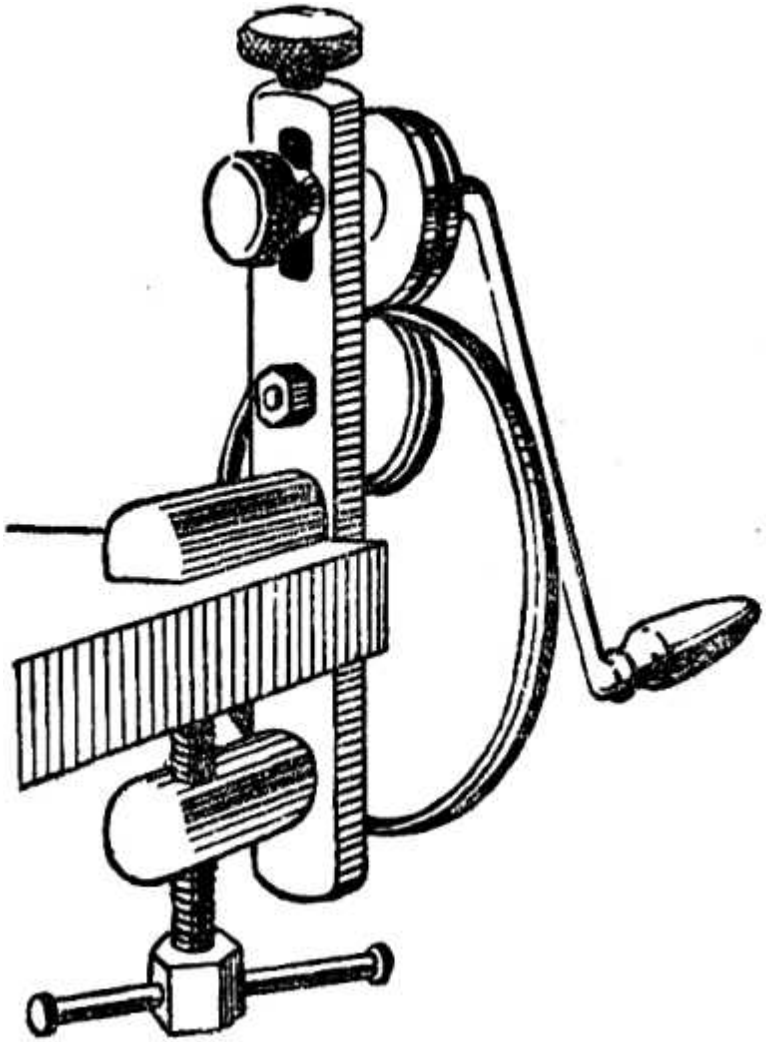


Рис. 14. Машинка для выравнивания крышек, обеспечивающая повторное их применение.

Раскупоривать банки с целью повторного использования крышек можно и обыкновенной отверткой. Для этого банку устанавливают на край стола крышкой вниз. В замок между нею и крышкой вставляют острие отвертки, затем слегка нажимают и отводят его от горлышка и с некоторым усилием водят отвертку по окружности замка. Без особых усилий крышка снимается с банки.

Изображенная на рис. 14 машинка применяется для исправления (рихтовки) краев деформированной крышки.

Важно помнить, что для повторного использования пригодны только лакированные и нержавные крышки.

Перед повторной укупоркой крышками, бывшими в употреблении, необходимо, чтобы резиновое кольцо было целым, без разрыва (поврежденные кольца следует заменить). Промыв крышки в щелочной и чистой воде, их кипятят в течение 5—10 минут.

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Сырье. Плоды и овощи, предназначенные для консервирования, должны быть свежими, зрелыми, здоровыми, без повреждений и признаков порчи, с плотной мякотью, не вялые, равномерно окрашенные.

Мясо животных пригодно свежее, птица — свежезабитая, а рыба — абсолютно свежая.

Мойка. Сырье моют свежей, чистой, холодной водой (питьевого качества) до полного удаления пыли и грязи. При этом частично удаляются микроорганизмы, находящиеся на его поверхности.

Хорошая мойка продуктов гарантирует стойкость консервов при их хранении. В домашних условиях их моют в ведре, кастрюле, тазу и т. п.

Сортировка. Необходимо сортировать все виды сырья, чтобы оно было однородным по качеству, степени зрелости, величине и окраске.

Степень зрелости плодов и овощей имеет важное значение для получения консервов отличного качества.

Например, для компотов и варенья отличного качества из абрикосов сырье должно быть не совсем спелым с плотной мякотью, но не зеленым. Для приготовления же абрикосового джема, сока и соуса отличного качества желательно использовать спелые плоды.

Очистка и измельчение. При очистке у плодов и овощей удаляют ненужные, малоценные либо плохо усвояемые организмом частицы — кожицу, сердцевину, семена, семенники, косточки, плодоножки и чашелистики, корни и т. д., а также вырезают места, пораженные болезнями и несъедобные.

С целью экономичного использования тары рекомендуется плодовое сырье очищать от косточек.

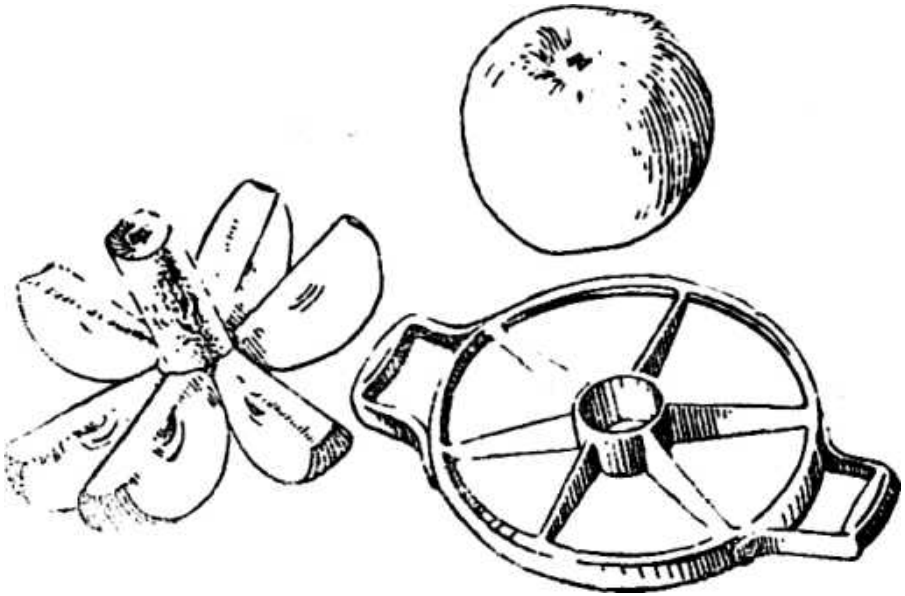


Рис. 15. Фигурный нож для резки яблок на дольки и выемки сердцевины.

Айву, яблоки и груши ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, четвертинки или более мелкие части и удаляют семенники. Чтобы предохранить очищенные и нарезанные плоды от потемнения, их выкладывают в эмалированную посуду, наполненную холодной водой.

Для резки яблок, груш и айвы на дольки можно пользоваться специальным приспособлением, позволяющим разрезать плоды на равные части при одновременном удалении сердцевины.

Для нарезки лука на пластинки, моркови на лапшу, измельчения яблок с целью получения сока употребляют нож или ручную овощерезку, а для капусты — нож или ручную шинковку.

Бланшировка. Так называется предварительная обработка сырья в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде.

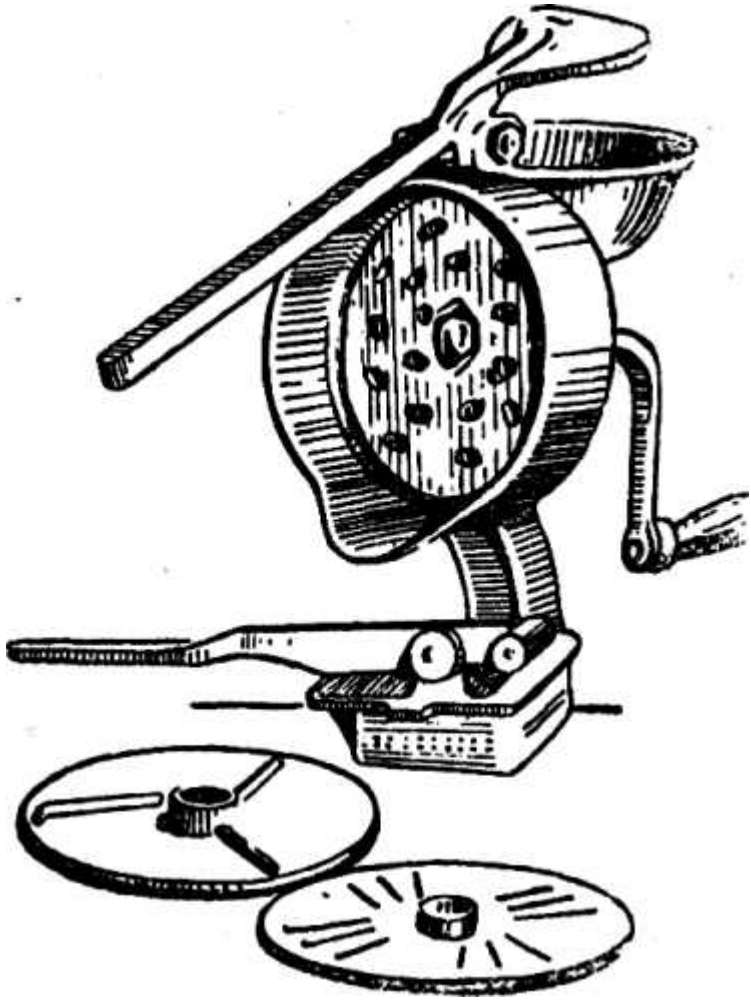


Рис. 16. Ручная овощерезка с набором ножей и сокода-вилкой.

Задачи бланшировки различны и зависят от вида сырья. Например, сливы бланшируют для нанесения на их кожицу сетки, которая предупреждает образование трещин при стерилизации, а также для частичного уничтожения микроорганизмов на поверхности. Груши, яблоки, айву бланшируют чтобы придать мягкость, уменьшить объем, удалить из них воздух и т. д.

Инвентарем для бланшировки в домашних условиях служат: эмалированная кастрюля и дуршлаг или специальная металлическая сетка.

Бланшировку производят так: приготовленные плоды выкладывают в дуршлаг или в сетку и погружают в установленную на очаге кастрюлю с кипящей или подогретой до 85 градусов водой.

Рис. 17. Сетка для бланшировки фруктов.

Время бланшировки зависит от вида сырья, степени его зрелости и величины плодов или кусков. Целые сливы бланшируют путем погружения их в кипящую воду на несколько секунд с последующим медленным охлаждением в воде Бланшировка груш, яблок и особенно айвы в кипящей воде длится от двух до десяти минут, после чего плоды охлаждают в воде.

Обжарка. Сырье необходимо обжаривать при изготовлении овощных и рыбных консервов. Для этого употребляют подсолнечное рафинированное масло.

Цель обжарки — удалить влагу, придать сырью специальный вкус и аромат, а также повысить калорийность за счет удаления влаги и поглощения овощами масла.

Обжаривать овощи и рыбу можно на сковороде или в кастрюле. Для овощей необходима температура 140—160 градусов.

Полная или частичная кулинарная обработка сырья (варка, обжарка, тушение) применяется при изготовлении консервов из мяса, рыбы и птицы, а также закусочных консервов из овощей (баклажаны фаршированные, перец фаршированный и т. д.).

Запекание. Некоторые виды плодов, как, например, яблоки,

айва, а также овощей — синие баклажаны и перец болгарский, запекаются на интенсивном огне, чтобы они стали мягкими.

Плоды запекают в кастрюле с ложным дном, а овощи — на железном листе, противне или сковороде.

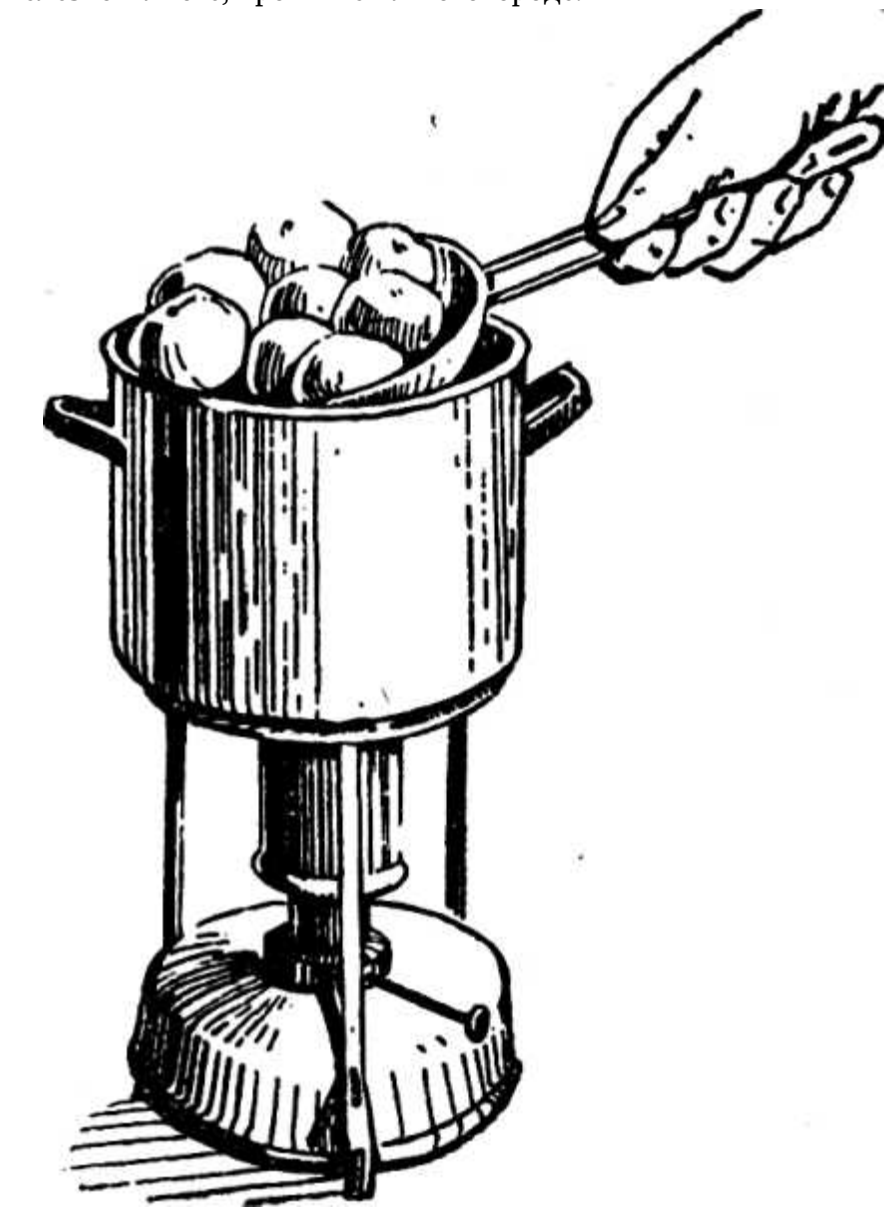


Рис. 19. Бланшировка фруктов.

Время запекания зависит от вида сырья, требуемой степени смягчения и интенсивности огня. Так, для перца сладкого это время составляет от 10 до 15 минут, для баклажан — от 15 до 30

минут и для яблок — от 10 до 15 минут.

Укладка и наполнение. Подготовленные продукты укладывают в тару насыпью или рядами.

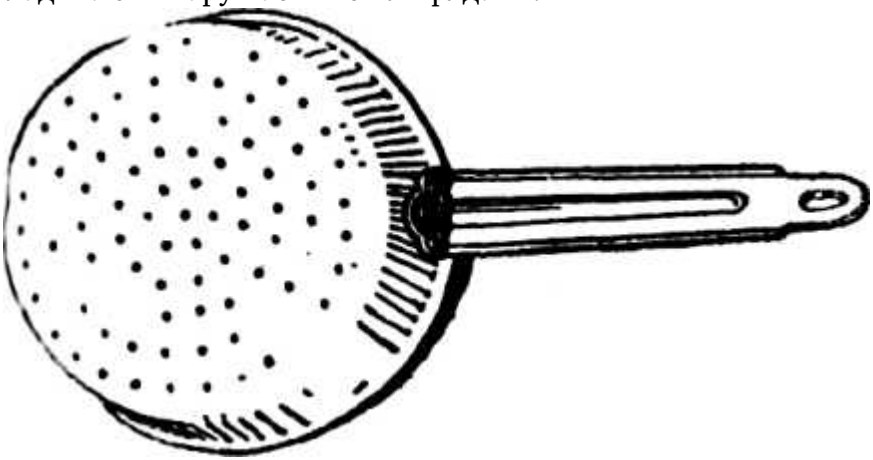


Рис. 18. Дуршлаг.

В отдельных случаях — когда приготовляют овощные или фруктовые смеси — применяется фигурная и художественная укладка. При этом используется естественная окраска плодов и овощей.

При приготовлении фруктовых смесей не следует укладывать плоды светлых тонов с плодами, дающими интенсивную окраску (вишни и яблоки, вишни и абрикосы и т. д.), поскольку такие консервы не будут иметь привлекательного вида.

Укладка плодов и овощей в банки должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов или овощей.

Заливка банок с подготовленными продуктами горячей водой, маринадом, сиропом, заливкой, соусом и т. д. производится при температуре не ниже 95 градусов.

Рис. 20. Фигурная укладка консервов.

Рис. 22. Укладка консервов насыпью.

При стерилизации консервов 0,5 и 1-литровые банки наполняют плодами, овощами и заливкой на 1,5— 2 см ниже верха банки, а трехлитровые баллоны на 5— 7 см ниже верха баллона.

Рис. 21. Укладка консервов рядами.

При горячем розливе соков или консервов, приготовляемых методом горячей фасовки, наполнить банки или баллоны необходимо под верхний край горлышка тары.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ И ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Стерилизация. Основным способом сохранения пищевого продукта без существенных изменений его вкусовых качеств является стерилизация.

Способ стерилизации консервов в стеклянной таре с немедленной укупоркой жестяными крышками после кипячения очень удобен в домашних условиях. Он обеспечивает необходимую герметичность и вакуум в закатанной банке, достигающий 300—350 мм ртутного столба и способствующий

сохранности консервируемого продукта и его естественной окраски.

Стерилизация консервов в домашних условиях производится при температуре кипения воды.

Фруктовые компоты и овощные маринады можно стерилизовать при 85-градусной температуре воды (пастеризация). Но в этом случае пастеризуемые консервы должны находиться в стерилизаторе в 2—3 раза больше времени, чем в кипящей воде. Для определения температуры воды пользуются исправным термометром.

В отдельных случаях (например, для стерилизации зеленого горошка), когда температура кипения воды при стерилизации должна быть выше 100 градусов, в воду добавляют поваренную соль. При этом руководствуются такой таблицей:

Количество соли на 1 *л* воды (в *г*)	Температура кипения (в градусах С)
66	101
126	102
172	103
215	104
255	105
355	107
478	110

Консервы, приготовленные в домашних условиях, стерилизуют в кастрюле, ведре или в специальном стерилизаторе. На дно посуды горизонтально укладывают деревянную или металлическую решетку. Она устраняет бой банок или баллонов во время стерилизации при резких колебаниях температуры. Не следует на дно стерилизатора укладывать ветошь или бумагу, так как это усложняет наблюдение за началом кипения воды и приводит к браку продукции вследствие недостаточного прогрева ее.

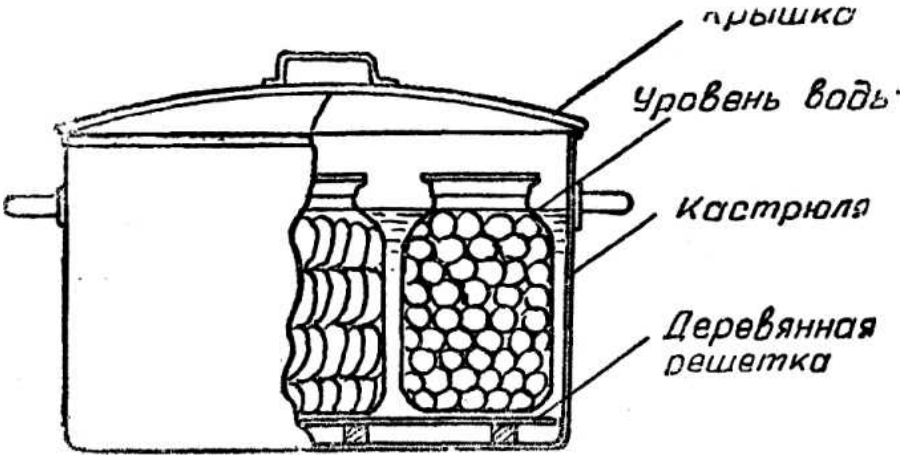


Рис. 23. Кастрюля, приспособленная для стерилизации.

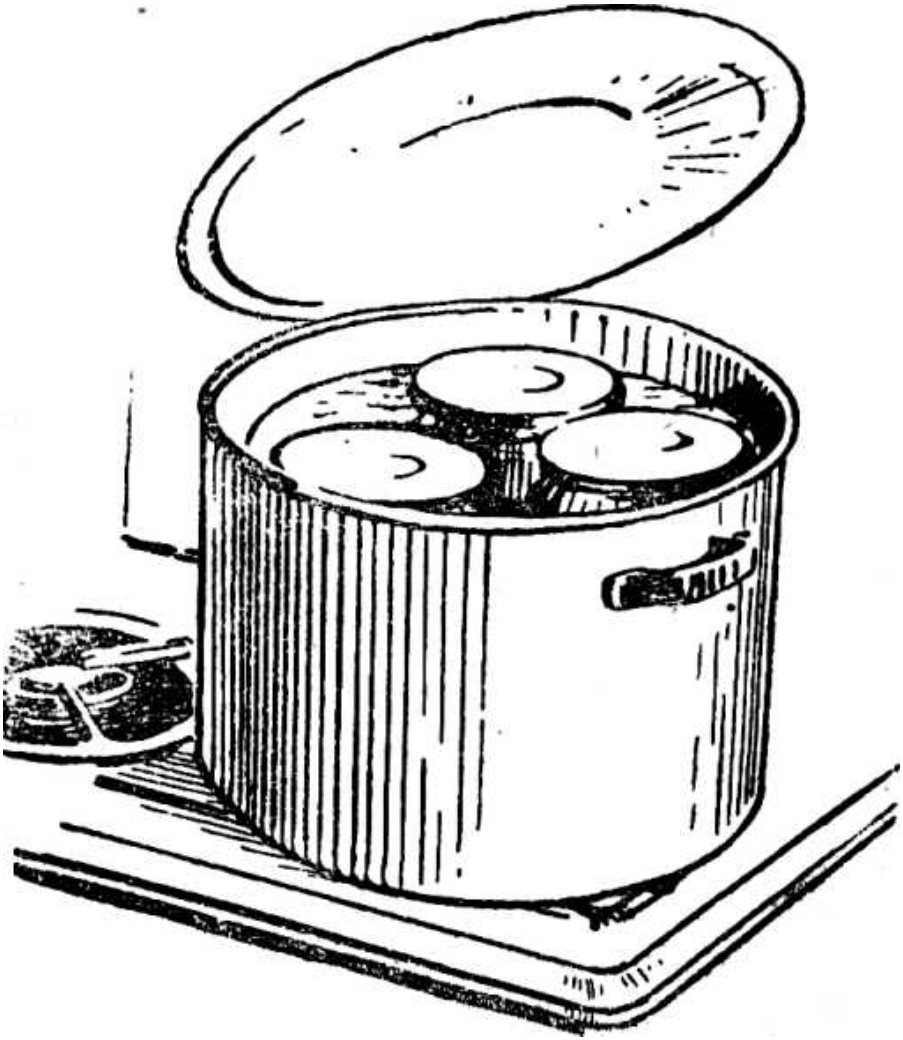


Рис. 25. Стерилизация консервов в кастрюле.

В кастрюлю наливают столько воды, чтобы покрыть плечики банок, то есть на 1,5—2,0 см ниже верха их горлышек.

Температура воды в кастрюле перед загрузкой наполненных банок должна быть не менее 30 и не более 70 градусов и зависит от температуры загружаемых консервов: чем она выше, тем выше начальная температура воды в стерилизаторе. Кастрюлю с уложенными в нее банками ставят на интенсивный огонь, накрывают крышкой и доводят воду до кипения, которое во время стерилизации не должно быть бурным.

Время стерилизации консервов отсчитывают с момента закипания воды.

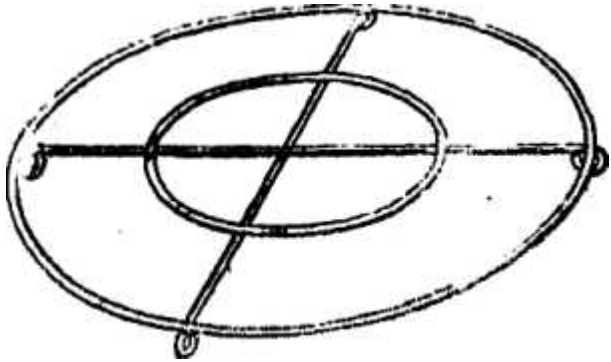


Рис. 24. Металлическая решетка.

Источник тепла на первом этапе стерилизации, то есть при подогреве воды и содержимого банок, должен быть интенсивным, так как при этом уменьшается время тепловой обработки продукта, и он получается высокого качества. Если пренебречь скоростью проведения первого этапа, то изготовленные консервы переварятся и будут иметь некрасивый внешний вид. Время подогрева воды в кастрюле до кипения устанавливается: для банок емкостью 0,5 и 1,0 л — не более 15 минут, а для 3-литровых баллонов —- не более 20 минут.

На втором этапе, то есть собственно в процессе стерилизации, источник тепла должен быть слабым и лишь поддерживать температуру кипения воды. Время, указанное для второго этапа стерилизации, необходимо строго выдерживать для всех видов консервов.

Длительность процесса стерилизации зависит, главным образом, от кислотности, густоты или жидкого состояния массы продукта. Жидкие продукты стерилизуют в течение 10—15 минут, густые — до двух и более часов, продукты, имеющие кислотность, — меньше времени, чем некислотные, так как кислая среда не благоприятствует развитию бактерий. Время, необходимое для стерилизации, зависит также от объема тары. Чем она больше, тем дольше длится кипячение.

Время начала и окончания стерилизации рекомендуется записывать на отдельном листе бумаги. По окончании стерилизации банки осторожно извлекают из кастрюли и немедленно укупоривают ключом, проверяя качество закатки, хорошо ли прикатана крышка, не поворачивается ли вокруг горлышка банки.

Теперь в продаже имеются специальные клещи для извлечения горячих банок из кастрюли. Пользоваться этими клещами очень удобно.

Укупоренные банки или баллоны укладывают горлышком вниз на сухое полотенце или бумагу, отделив их одну от другой, и в таком положении оставляют до охлаждения.

Стерилизация паром. Консервы стерилизуют паром в той же посуде, где кипятят для этой цели воду. Количество воды в кастрюле не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки — 1,5— 2 см, так как чем меньше воды, тем она скорее нагревается.

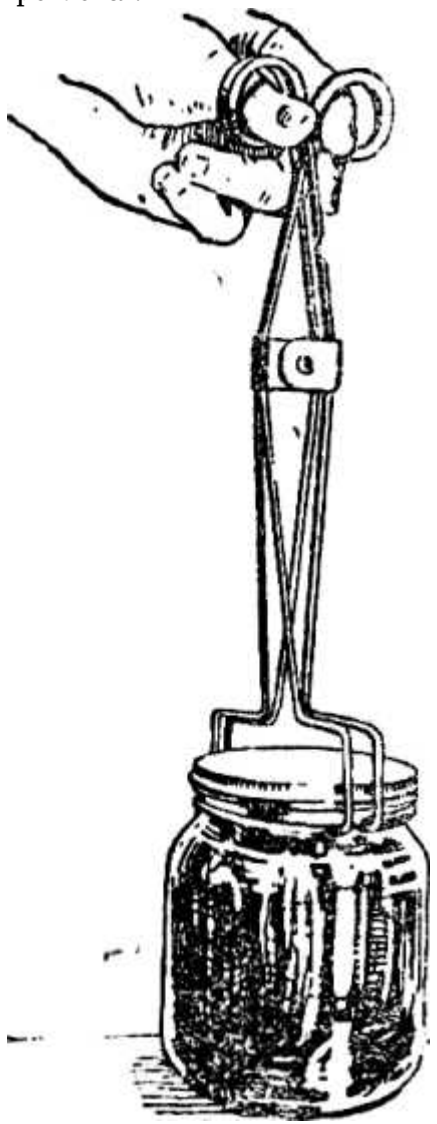


Рис. 26. Щипцы для извлечения банок.

Когда вода закипает, образующий пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы он не улетучивался, стерилизатор

плотно накрывают крышкой.

Время, необходимое для доведения воды в стерилизаторе до кипения, равно 10—12 минутам.

Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше, чем при стерилизации в кипящей воде.

Пастеризация. В тех случаях, когда необходимо стерилизовать консервы при температуре ниже кипения воды (например, для маринадов, компотов), тепловую обработку их производят при температуре воды в кастрюле 85—90 градусов. Такой способ называется пастеризацией.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

1) применять только свежие отсортированные плоды или ягоды, тщательно отмытые от пыли;

2) строго придерживаться температуры и времени пастеризации;

3) перед укладкой тару тщательно вымыть и подвергнуть кипячению.

Для измерения температуры воды в кастрюле во время пастеризации пользуются термометром со шкалой до 150 градусов.

Сохранению консервов, приготовленных способом пастеризации, способствует наличие высокой кислотности. Пастеризовать можно вишни, кислые яблоки, неспелые абрикосы и другие кислотные плоды на заготовки и компоты.

Повторная стерилизация. Повторная или многократная (от двух до трех раз) стерилизация одной и той же банки пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица и рыба), производится при температуре кипения воды.

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки после первой стерилизации оставшиеся в консервах споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы, например, мясные и рыбные, спустя сутки стерилизуются третий раз.

Для проведения в домашних условиях повторной стерилизации необходимо предварительно укупорить банки и надеть на крышки специальные зажимы или обоймы, чтобы крышки не сорвались с банок во время стерилизации. Зажимы или обоймы не снимают до полного охлаждения банок (после стерилизации) во избежание срыва крышек и возможного ожога.

При пользовании банками типа «Векка» роль зажима играет

пружина, которая находится на банке в течение всего времени стерилизации и охлаждения. Пружину можно снять только с охлажденной банки для проверки герметичности после каждой стерилизации.

Стерилизация консервов предварительно укупоренных герметически. Для такого способа стерилизации необходимо иметь специальные металлические зажимы или обоймы для закрепления укупоренных крышек на банках. Это предотвращает их срыв в процессе стерилизации в результате расширения массы консервируемого продукта, а также оставшегося в банке воздуха при его нагревании.

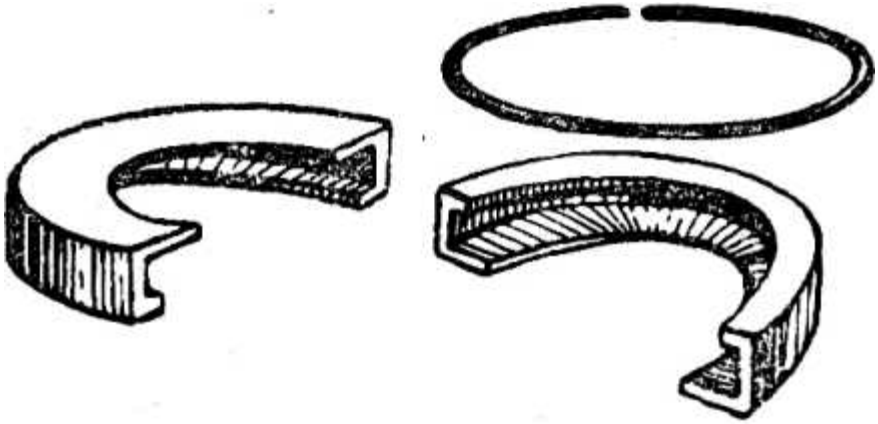


Рис. 27. Обойма-зажим для банок, укупоренных до стерилизации.

Применение специальных зажимов позволяет укладывать банки в стерилизаторе в 2—3 ряда.

В банках, укупоренных герметически до стерилизации, образуется вакуум — от 100 до 300 мм ртутного столба. Следует помнить: чем выше температура продукта в банке в момент укупорки, гем выше получается вакуум.

Стерилизация консервов, расфасованных в банки «Векка». Для этой цели можно применять специальный стерилизатор, изготовленный из оцинкованною железа (рис. 28).

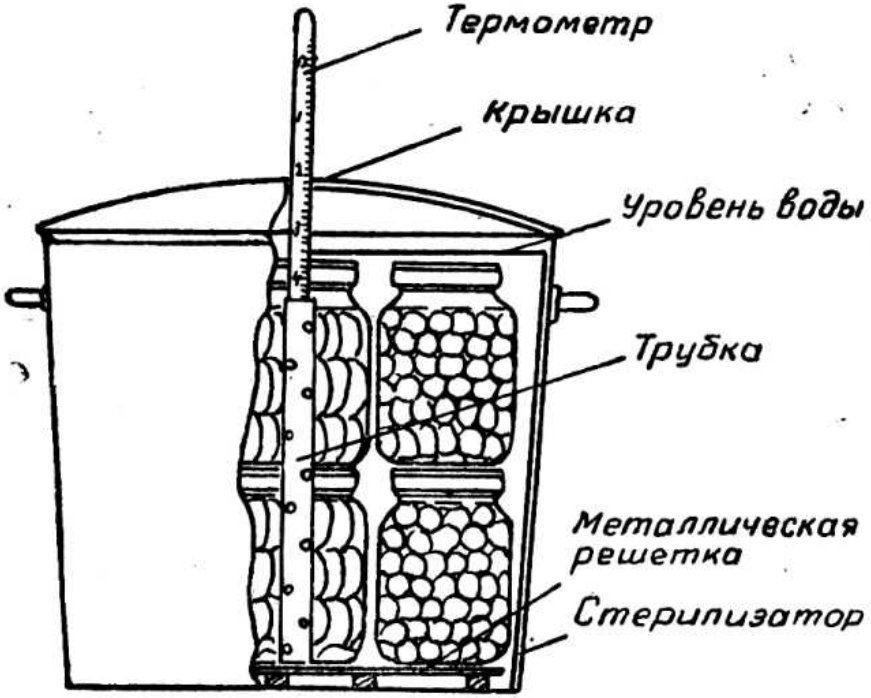


Рис. 28. Стерилизатор для банок в 2—3 ряда.

Стерилизатор состоит из цилиндрического сосуда с ручками, металлической решетки, установленной на дне сосуда, трубки, укрепленной на металлической решетке для установки в ней термометра, крышки с ручкой и термометра.

При отсутствии специального стерилизатора можно использовать выварку, на дно которой положить деревянную решетку или металлическую сетку.

Стерилизацию консервов, расфасованных в банки «Векка», производят с укладкой банок в 1—2 ряда по высоте. Специальный стерилизатор вмещает до 20 банок емкостью по 0,5 л.

Последовательность стерилизации следующая. На банки с консервами накладывают резиновые кольца, накрывают крышками, закрепляя их обоймой или пружиной, банки выкладывают на решетку стерилизатора в 1—2 ряда, вливают подогретую воду на 1—2 см выше уложенных банок, накрывают стерилизатор крышкой и ставят на очаг. Затем устанавливают термометр и доводят воду до кипения. Этот момент и является началом времени стерилизации. После ее завершения вынимают термометр и стерилизатор снимают с очага, осторожно сливают воду, выкладывают банки на сухое полотенце крышками кверху и в таком положении оставляют для воздушного охлаждения.

Обоймы или зажимы можно снимать только с холодных банок.

Консервирование жидких продуктов горячим способом без последующей стерилизации. Консервирование жидких продуктов, предварительно прокипяченных или доведенных до кипения, можно производить способом горячей расфасовки без последующей стерилизации. По указанному способу приготовляют томатный сок, дробленные томаты, виноградный, вишневый, яблочный и другие соки, заготовку из слив на повидло, фруктовое пюре из кислых плодов и т. д.

Стеклотару — банки или баллоны и крышки к ним — следует тщательно отмыть и пропарить в пароводяной бане в течение 5—10 минут.

Температура продукта перед заполнением банок должна быть не ниже 96 градусов. Банки или баллоны в момент наполнения продуктом должны быть горячими. Сразу же по заполнении их консервируемым продуктом производят укупорку.

При этом способе консервирования стерилизация происходит за счет тепла, переданного продукту и таре при их кипячении, а сохранность консервов зависит от качества сырья и его обработки.

Консервирование плодов и овощей горячим способом без последующей стерилизации. Этот способ применяется для овощных консервов — огурцов, томатов, а также для плодовых заготовок и компотов из цельных плодов.

Для данного способа консервирования сырье должно быть свежим, тщательно отмытым и отсортированным. По указанному способу консервы приготовляют в такой

последовательности: уложенные в банки, баллоны, овощи или плоды осторожно заливают кипящей водой в 3—4 приема. Влив порцию кипящей воды, банку или баллон поворачивают для обогрева стенок, чтобы стекло не растрескивалось от резких колебаний температуры.

Залитые кипящей водой банки или баллоны накрывают чистой крышкой, обворачивают полотенцем и выдерживают в течение 5—6 минут. Затем воду сливают и вновь быстро заливают банку или баллон кипящей водой, опять накрывают крышкой и выдерживают еще 5—6 минут. При необходимости эту операцию повторяют в третий раз.

После второй и третьей выдержки воду сливают и немедленно заливают кипящим маринадом — для огурцов и томатов, кипятком — для фруктовых заготовок и кипящим сиропом — для компотов. Затем немедленно накрывают крышкой, укупоривают и проверяют качество укупорки. После

укупорки банку или баллон ставят горлышком вниз. Охлаждение — воздушное.

Санитарные условия при производстве консервов. При домашнем консервировании необходимо тщательно соблюдать санитарные условия работы. Помещение для производства консервов должно быть заранее подготовлено: полы вымыты, стены побелены, инвентарь, посуда, столы и т. д. очищены и вымыты.

Перед началом и в процессе работы руки следует мыть мылом, ногти очистить.

Отходы и очистки сырья быстро выносить из помещения.

Помещение для производства консервов необходимо периодически проветривать. Сквозняки недопустимы.

Вода для мойки сырья, приготовления заливок и сиропов должна быть свежей, мягкой, чистой, без постороннего запаха и привкуса.

Источник тепла. Источник тепла должен обеспечивать быстрый нагрев продуктов, воды и т. д.

В качестве источника тепла при домашнем консервировании рекомендуется: газовая плита, кухонный очаг, примус, керогаз.

Следует иметь в виду, что регулируемый источник с подачей большого количества тепла является наилучшим, способствующим изготовлению консервов высокого качества.

Применение маломощного источника тепла удлиняет время подогрева воды и продукта. Это может привести к перевару продукта и ухудшению его качества.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Из вспомогательных материалов при домашнем консервировании применяются:

Уксус столовый с содержанием уксусной кислоты 5 процентов (процентное содержание уксуса обозначено на фирменной этикетке).

При наличии уксуса с более высоким содержанием уксусной кислоты его необходимо разбавить прокипяченной и охлажденной водой согласно приведенной таблице.

Содержание кислоты в уксусе в % (бутылка емкостью 0,5 *л*)	Необходимо добавить воды для получения 5-процентного уксуса (на бутылку емкостью 0,5 *л*)
6	0,1 *л*
7	0,2 *л*
8	0,3 *л*
9	0,4 *л*

При наличии 80-процентной эссенции ее разводят прокипяченной и охлажденной водой до 5-процентного содержания уксуса из расчета 62 см³ (около трех столовых ложек) эссенции на 1 л воды. Добавлять ее следует в конце приготовления заливки, так как уксусная кислота при нагревании улетучивается.

Применять уксусную эссенцию в неразведенном виде для домашнего консервирования нежелательно, так как она ухудшает вкусовые качества консервов

Сахар - песок, употребляемый для консервирования, должен быть чистым и сухим.

При изготовлении сахарного сиропа определенной крепости можно руководствоваться следующей таблицей:

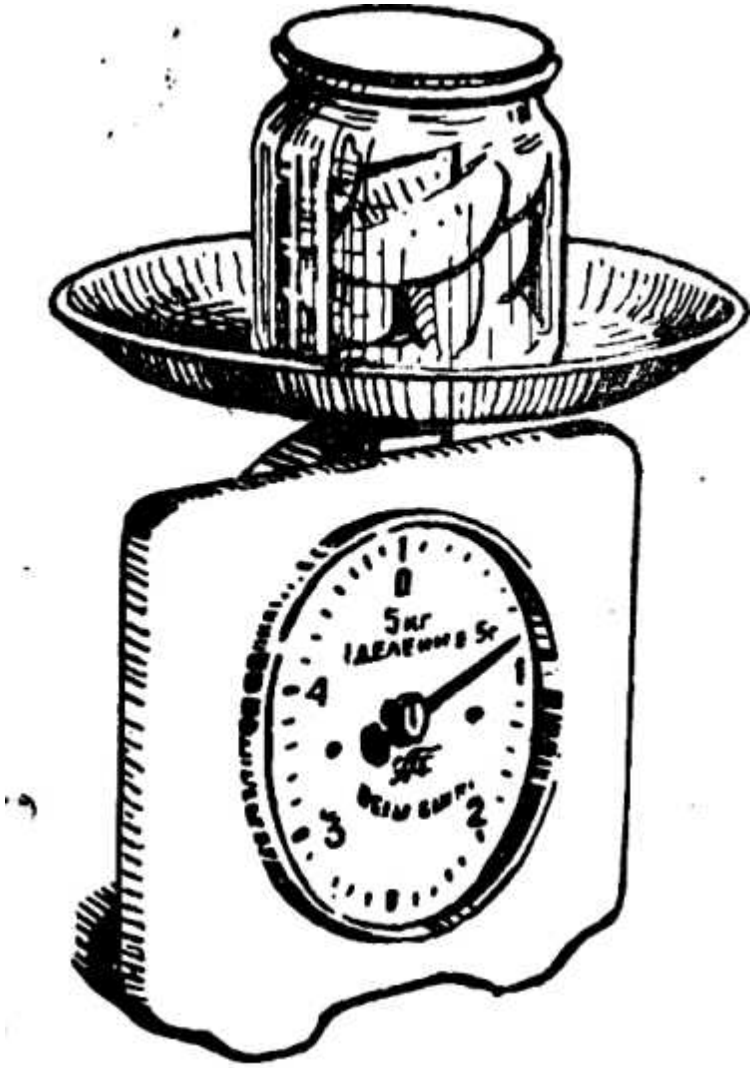


Рис. 29. Столовые весы.

Крепость сиропа в %	На 1 *л* воды требуется сахара (в *г*)	Количество полученного сиропа (*см*³)
15	177	1109
20	250	1155
25	333	1207
30	429	1266
35	538	1334
40	667	1414
45	818	1508
50	1000	1621
55	1222	1749
60	1500	1932
65	1857	2153
70	2333	2449
75	3000	2853
80	4000	3484

Чтобы приготовить сахарный сироп, отмеренное количество воды и сахара кипятят и затем фильтруют через марлю в горячем состоянии. Если сироп после фильтрации окажется мутным, его следует осветлить яичным белком (один белок осветляет до 20 кг сахара). Для этого взбитый белок опускают в нагретый до 50 градусов сироп. Затем сироп доводят до кипения. Белок сворачивается и поднимается кверху в виде пены, которую снимают шумовкой. После осветления сироп отфильтровывают через марлю.

Соль должна быть пищевого качества, чистая, без посторонних примесей. Лучше всего брать соль высшего или первого сорта. Рассол, приготовляемый из соли первого сорта, необходимо профильтровать для удаления нерастворимых посторонних примесей.

Вода. Для приготовления консервов пользуются только свежей и чистой водой. Она должна быть мягкой и не давать осадков после кипячения. Жесткую воду перед употреблением следует вскипятить, охладить и отфильтровать от осадка.

Пряности, применяемые для приготовления консервов, следующие: перец горький и душистый в зернах и молотый, красный и зеленый горький стручковый перец, лавровый лист, корица, гвоздика и другие.

Кроме того, употребляют свежую пряную зелень: укроп, петрушку, листья хрена, сельдерея, тмин и т. д.

Приготовляя то или иное количество заливки, маринада, сиропа, можно пользоваться примерной таблицей веса некоторых продуктов (в г):

Продукт	Чайная ложка	Столов. ложка	Стакан гранен.	Стакан тонкостенный	Банка емк. 0,5 л	Банка емк. 1,0 л
Вода	5	15—20	200	250	500	1000
Сахар-песок	10—12	25—20	200	250	420	840
Соль	8—10	25—30	260	325	650	1300
Уксус	5	15—20	200	250	500	1000
Масло растительное	5	15—20	200	240	480	960

Примечание. Вес сыпучих продуктов указан вровень края ложки, без горки.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОКОВ И ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ, РАСФАСОВАННЫХ В БУТЫЛКИ

Соки и измельченные плоды, черную смородину, клюкву, бруснику, вишню, нарезанные сливы, абрикосы, яблоки, айву, виноградный, сливовый, абрикосовый и томатный соки и другие можно консервировать в бутылках.

Перед наполнением продуктом бутылки необходимо замочить в воде в течение 30 минут, после чего при помощи ершика тщательно отмыть мылом и щелоком и ополоскать свежей водой 2—3 раза.

Чистые бутылки выкладывают горлышком вниз и в таком положении хранят до наполнения продуктом не более 20 минут.

В тех случаях, когда необходимо расфасовать в бутылки нагретый до кипения продукт, их подогревают в пароводяной бане. Для этого и укладывают бутылки в кастрюлю на деревянную решетку горлышком вниз, вливают воду слоем до 2 см, кастрюлю накрывают крышкой, ставят на огонь, доводят воду до кипения и пропаривают бутылки в течение 10 минут. По мере надобности их извлекают сухим полотенцем и заполняют горячим продуктом.

Обычно бутылки менее термостойки, чем стандартные банки, и при резких колебаниях температур, а также при стерилизации нередко лопаются.

Поэтому рекомендуется перед консервированием их прокипятить. Бутылки укладывают в кастрюлю на решетку, заливают холодной водой, накрывают крышкой, ставят на огонь и

кипятят 15 минут. Затем кастрюлю снимают с огня и оставляют для воздушного охлаждения.

Условия подготовки плодов и овощей для расфасовки их в бутылки, а также время стерилизации в основном такие же, как и для стандартной стеклянной тары. Кроме того, при консервировании соков и измельченных плодов и овощей, расфасованных в бутылки соблюдаются следующие правила:

1. Посуда для стерилизации должна быть выше высоты бутылок. Для этой цели можно использовать оцинкованные выварки с решеткой и крышкой.

2. Бутылки наполняют продуктом на 7—8 см ниже верха горлышка.

3. Для укупорки бутылок применяют резиновые соски. Перед укупоркой их проверяют на целость, кипятят 2—3 минуты и охлаждают до комнатной температуры.

4. До начала стерилизации консервируемый продукт прогревают, наполняют бутылки и сразу же укупоривают и ставят в выварку для стерилизации.

Глубина резиновой соски, надетой на венчик горлышка бутылки, равна 25 мм.

5. В процессе стерилизации внутри укупоренной бутылки создается давление, которое передается эластичной соске, вследствие чего она приобретает грушевидную форму. Чтобы удержать соску на горлышке бутылки, ее перевязывают ниткой в 3—4 слоя. При охлаждении продукта после стерилизации соска в результате образовавшегося вакуума втягивается внутрь бутылки. Нитяная перевязка и в этом случае удерживает ее на горлышке бутылки.

6. Консервы, расфасованные в бутылки и укупоренные резиновыми сосками, хранят в горизонтальном положении.

ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Огурцы для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, зеленой окраски, с недоразвитыми семенами, длиной от 6 до 12 см.

Отсортированные по степени зрелости, окраске и размерам огурцы отмывают от пыли и грязи, отрезают плодоножки и замачивают в холодной воде в течение шести-восьми часов При этом воду следует дважды менять.

Для придания вкуса консервированным огурцам добавляют укроп, стручковый горький или красный перец, чеснок и, по желанию, листья сельдерея, хрена, экстрагон, душистый перец.

Зелень должна быть свежей, без механических повреждений.

Промытый в воде укроп нарезают на кусочки длиной до 5 см, а стручковый горький перец — на половинки. Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки.

При закладке зелени можно руководствоваться следующей таблицей:

	Единица измерения	Емкость тары		
		Банка 0,5 *л*	Банка 1,0 *л*	Баллон 3,0 *л*
Огурцы	*г*	300—310	610—630	1800—1900
Укроп		5—6	10—12	25—30
Стручковый горький зеленый или красный перец (по вкусу)	штук	0,5	0,5—1,0	1—2
Чеснок	зубков	1—2	2—4	6—10

В подготовленную стеклянную тару на дно кладут зелень, а поверх нее — огурцы.

Укладка огурцов в банки емкостью 0,5 л — фигурная: один ряд вертикально, а верхний ряд горизонтально.

В банки емкостью 1,0 л кладут два ряда вертикально, а третий — горизонтально. В 3-литровые баллоны, а также в банки емкостью 1,0 л можно закладывать огурцы насыпью, после чего баллон или банку встряхивают.

Заливку для консервирования огурцов готовят из воды, соли, 5-процентного столового уксуса. В эмалированную кастрюлю наливают воду, всыпают необходимое количество соли, кипятят две минуты, вливают уксус и дают вскипеть.

Рецептура заливки (в г)

Состав заливки	Для одной банки емк. 0,5 *л*	Для одной банки емк. 1,0 *л*	Для одного баллона емк. 3,0 *л*
Вода	200—215	400—430	1200—1300
Соль	15—18	30—35	90—100
5-процентный уксус	25—30	50—60	150—160

Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено в пределах 10—20 процентов.

Для банок емкостью 0,5 и 1,0 л уровень заливки должен быть на 1,5 см ниже верхнего края горлышка банки, а для 3-литровых баллонов — на 5—6 см ниже верхнего края горлышка баллона.

Наполненную тару накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют (кипятят) в кастрюле, уложив на решетку.

Огурцы, расфасованные в 3-литровые баллоны, удобно стерилизовать в ведре, на дне которого устанавливается решетка.

Температура воды в кастрюле или ведре перед стерилизацией должна быть не менее 50 и не выше 60 градусов.

Время стерилизации — для банок емкостью 0,5 л — 8—9 минут, 1,0 л — 10—12 минут и для баллонов емкостью 3,0 л— 14 —15 минут.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды в кастрюле, причем кипение не должно быть бурным.

После стерилизации банки вынимают поочередно, немедленно укупоривают и проверяют укупорку. Хорошо прикатанная крышка не должна проворачиваться вокруг горлышка банки.

Укупоренную банку или баллон ставят крышкой вниз и в таком виде подвергают воздушному охлаждению.

Через 2—3 недели огурцы готовы к употреблению.

Консервированные огурцы используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления салатов, винегретов, рассольников и т. д.

Сезон приготовления — июль и август.

ОГУРЦЫ РЕЗАННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Отсортированные по степени зрелости, окраске и размерам, огурцы тщательно отмывают от пыли и грязи, дают стечь воде, отрезают плодоножки, разрезают на небольшие равномерные кусочки поперек или по длине, укладывают в чистую эмалированную посуду, солят из расчета 30 г чистой столовой соли (высшего сорта) на 1 кг огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12—14 часов.

Укроп и листья хрена тщательно моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 4 см.

У лука и чеснока обрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных рубашек и режут на пластинки.

Заливку для резаных огурцов готовят из воды, столовой соли, сахара и 5-процентного уксуса. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар. кипятят две минуты, вливают столовый уксус и дают вскипеть.

Рецептура заливки (в г)

Состав заливки	На одну банку емк. 0,5 *л*	На одну банку емк. 1,0 *л*	На один баллон емк. 3 *л*
Вода	200	400	1200
Соль	15	30	90
Сахар	10	20	60
5-процентный уксус	30	60	180

Количество сахара, соли и уксуса можно увеличить или уменьшить на 10—20 процентов.

На дно подготовленных банок кладут нарезанный укроп, лист хрена и черный перец в зернах. Затем сливают из нарезанных огурцов образовавшийся сок, а огурцы укладывают в банки, перекладывают нарезанными пластинками лука и чеснока и вливают горячую заливку. Банки покрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 10 минут, 1,0 л— 12, баллон емкостью 3,0 л — 18 минут. Кипение воды в кастрюле не должно быть бурным.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Рецептура закладки овощей и специй (в г)

Сырье	Для банки емк. 0,5 *л*	Для банки емк. 1,0 *л*	Для 3-литровых баллонов
Огурцы	310	630	1900—2000
Лук	30	60	180
Чеснок	10	20	60
Перец черный	2 зерна	4 зерна	12 зерен

ОГУРЦЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ В ЛИТРОВЫХ БАНКАХ И ТРЕХЛИТРОВЫХ БАЛЛОНАХ

Этим способом огурцы готовятся, в основном, так же, как и методом стерилизации. Но есть и некоторые различия: уложенные в банки или баллоны укроп и огурцы (без чеснока и перца) осторожно заливают кипящей водой из чайника до верха банки или баллона небольшими порциями в центр посуды.

После каждой порции налитой горячей воды, во избежание растрескивания стекла от резких колебаний температуры, банку или баллон слегка проворачивают для прогрева стенок.

Залитые горячей водой банки или баллоны накрывают крышками, обвязывают полотенцем и выдерживают 5—6 минут, после чего воду сливают. Такую операцию повторяют еще два раза. Слив третью воду, в баллон пли банку укладывают чеснок и перец, вливают нагретую до кипения заливку (до верха горлышка) и немедленно укупоривают. Банку или баллон ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

ОГУРЦЫ КВАШЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Огурцы замачиваются в воде в течение 6 часов. В 3-литровый баллон укладывают укроп в количестве 30—40 г, 6 зубков чеснока, огурцы в количестве 2 кг и заливают рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Баллон накрывают крышкой и выдерживают 3—4 дня при комнатной температуре до появления молочно-кислого брожения.

По истечении 3—4 дней рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 минут, а огурцы промывают тремя литрами горячей воды, заливают прокипяченным горячим рассолом, Баллон накрывают крышкой и стерилизуют в течение 12—15 минут (недостающее количество рассола можно заменить кипятком).

После стерилизации баллон немедленно герметически укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — июль-август.

ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Чтобы приготовить огурцы в смеси с томатами, берут огурцы длиной 6—10 см и мелкие томаты сливовидной или круглой формы, плотные, красного цвета, не перезрелые, очищенные от плодоножек и тщательно отмытые.

Огурцы замачивают в холодной воде в течение 6—8 часов, дважды меняя воду.

Для придания вкуса добавляют укроп, стручковый горький перец (зеленый и красный), чеснок и сельдерейный лист. Укроп и сельдерейный лист моют в воде и разрезают на кусочки длиной до 5 см. Стручковый зеленый или красный перец разрезают на половинки, чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки.

Для закладки можно руководствоваться следующей таблицей:

Наименование сырья	Единица измерения	Вид тары		
		банка емк. 0,5 *л*	банка емк. 1,0 *л*	баллон емк. 3,0 *л*
Огурцы	*г*	150—155	300—310	900—930
Томаты	»	150—155	300—310	900—930
Перец зеленый или красный стручковый горький	шт.	0,5—1	0,5—1,0	1,0—2,0
Укроп	*г*	6—8	12—16	32—40
Сельдерейный лист	»	5—6	10—12	30—36
Чеснок нарезанный	зубки	1—2	2—4	6—8

На дно банки укладывают укроп, чеснок, сельдерейный лист и горький стручковый перец, сверху ряд огурцов, ряд томатов, ряд огурцов и т. д. до наполнения.

Чтобы придать консерву красивый внешний вид, можно добавить: мелкого лука, очищенного от покровной рубашки, — от 2 — до 6 шт., моркови, нарезанной на кружочки,— 3—9 кусочков.

Заливка для данного вида консервов состоит из воды, соли, сахара и 5-процентного столового уксуса.

Состав заливки	Единица измерения	Вид тары		
		банка емк. 0,5 *л*	банка емк. 1,0 *л*	банка емк. 3,0 *л*
Вода	*г*	200—205	400—410	1200—1250
Соль	»	15—18	30—35	72—100
Сахар	»	10—11	20—22	30—35
Уксус 5-процентный	»	12—15	24—30	72—90

Чтобы приготовить заливку, в эмалированную кастрюлю вливают воду, всыпают соль и сахар, кипятят 2 минуты, вливают уксус и вновь доводят до кипения. Огурцы и томаты заливают кипящей заливкой, банки или баллоны накрывают крышками и немедленно стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8—9 минут, емкостью 1,0 л— 10—11 и баллон емкостью 3,0 л — 14—15 минут. После стерилизации банки укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Огурцы и томаты консервированные употребляют как гарнир к мясным и рыбным блюдам и как закуску к крепким напиткам.

Сезон приготовления — август.

ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПОСОБОМ ГОРЯЧЕЙ РАСФАСОВКИ

Огурцы в смеси с томатами можно консервировать методом горячей расфасовки без стерилизации. Для этого в трехлитровый баллон укладывают укроп, сельдерейный лист, томаты и огурцы и осторожно, небольшими порциями заливают кипящей водой. Для предупреждения боя стекла от резких колебаний температуры баллон необходимо поворачивать.

Залитый кипящей водой баллон накрывают крышкой и

выдерживают 5—6 минут. Затем воду сливают вновь, вливают кипяток, накрывают крышкой и выдерживают еще 5—6 минут, залив горячей водой в третий раз, выдерживают еще 5 минут.

После третьей выдержки воду сливают, укладывают чеснок и перец, вливают нагретую до кипения заливку, баллон укупоривают, проверяют качество укупорки, ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Сезон приготовления — август.

САЛАТ НЕЖИНСКИЙ

1-й рецепт

В состав салата входят огурцы, лук, укроп, соль, сахар уксус столовый 5-процентный, перец горький и душистый и лавровый лист.

Составные части закладывают в сыром виде.

Способ и последовательность приготовления: отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы в количестве 1400 г отмывают от грязи, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные — пополам по длине, а затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Молодой укроп в количестве 20 г моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают по 2—3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями — нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют $^3/_4$ чайной ложки чистой столовой соли, половину чайной ложки сахара, две столовые ложки 5-процентного столового уксуса, половину лаврового листика и добавляют необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 минут. Затем укладывают их в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, емкостью 1,0 л— 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и

проверяют качество укупорки.

Охлаждение — воздушное

Выход — четыре банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — июль—август.

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом.

2-й рецепт

Составные части закладывают в сыром виде.

Способ и последовательность приготовления. Масло подсолнечное или подсолнечное рафинированное в количестве 120 г нагревают до кипения и охлаждают на воздухе.

Отсортированные огурцы в количестве 1400 г отмывают от пыли и грязи, отрезают плодоножку. Мелкие огурцы разрезают на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук свежий в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной 3 мм.

Молодой укроп в количестве 20 г моют, дают стечь воде, режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленную банку емкостью 0,5 л наливают прокаленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, добавляют по 3 зерна горького и душистого перца, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют три четвёртых чайной ложки соли, половину чайной ложки сахара, две столовых ложки 5-процентного столового уксуса; сверху укладывают половину лаврового листика и доливают необходимое количество кипяченной воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 минут, после чего укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой, накрывают кастрюлю крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют банки емкостью 0,5 л — 12 минут, емкостью 1,0 л — 15 минут.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые три минуты принимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество закатки и ставят для воздушного охлаждения.

САЛАТ БЕЛОЦЕРКОВСКИЙ

В состав салата входят: капуста белокачанная, перец салатный красный, морковь, лук, соль, сахар, уксус, лавровый лист, перец душистый, масло подсолнечное.

Способ и последовательность приготовления. Масло подсолнечное в количестве 220 г нагревают до кипения и охлаждают до 70—90 градусов.

Капусту в количестве 1300 г очищают от покровных листьев, разрезают на четыре части, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и режут на стружку шириной 5 мм.

Перец салатный красный в количестве 450 г моют, дают стечь воде, вырезают плодоножку и семенник и разрезают на кусочки 1х 2, 1х3 см или кружочки шириной 0,5 см.

Морковь в количестве 400 г моют, удаляют ботву и тонкие корешки, очищают ножом от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают на тонкую лапшу или протирают на крупной бурачной терке.

Лук в количестве 300 г очищают от покровной рубашки, обрезают корневую мочку и нарезают на пластинки.

Зелень петрушки и сельдерея в количестве 50 г очищают от толстых веточек, моют, дают стечь воде и мелко нарезают.

Корень петрушки в количестве 50 г очищают от ботвы, моют, дают стечь воде, очищают ножом от покровной кожицы и нарезают на лапшу.

В подготовленную банку емкостью 0,5 л наливают две ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные овощи в сыром виде, добавляют в банку 0,5 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 2 столовых ложки 5-процентного столового уксуса, по 2 зерна горького и душистого перца.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв подготовленными крышками, их выдерживают в течение часа, после чего укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 60 минут и емкостью 1,0 л — 65 минут.

Кипение воды во время стерилизации не должно быть бурным. Кастрюлю накрывают крышкой — это ускоряет прогреваемость консервов.

Во избежание потери масла в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 10 минут прижимать чистой ложкой содержимое банки для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество закатки и подвергают воздушному охлаждению.

Выход — четыре банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

Консервы используются как готовый салат и как гарнир к мясным блюдам.

ПАТИССОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Для консервирования применяют молодые патиссоны диаметром до 5—6 см. Не пригодны плоды перезрелые, с огрубевшей кожицей и семенами, вялые, побитые, раздавленные, загнившие и пораженные вредителями.

Патиссоны сортируют по величине, мягкой щеткой тщательно очищают от земли и песка, промывают чистой водой, удаляют завязь и плодоножки, после чего плоды бланшируют в кипящей воде в течение 3—5 минут и охлаждают в воде.

Мелкие плоды можно укладывать целыми, крупные же рекомендуется разрезать на 2—4 части.

На дно банки укладывают нарезанную зелень и сверх нее патиссоны.

Залив банки горячей заливкой, их накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8 минут и емкостью 1,0 л— 10 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и укладывают горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Рекомендуемая рецептура укладки:

Наименование сырья	Единица измерения	Вид тары		
		банка емк. 0.5 *л*	банка емк. 1,0 *л*	банка емк. 3,0 *л*
Патиссоны	г	300	610	1800
Укроп	»	6	12	30
Перец горький стручковый	шт.	0,5	0,5—1,0	1—2
Чеснок	зубков	2	3	8

Рецептура заливки (в г)

Состав заливки	Для банки емкостью 0,5 *л*	Для банки емкостью 1,0 *л*	Для баллона емкостью 3,0 *л*
Вода	200—215	400—430	1200—1300
Соль	15—17	30—35	90—105
Уксус 5-процентный	15—17	30—35	90—105

Сезон приготовления — июль.

ТОМАТНЫЙ СОК

Для получения томатного сока плоды должны быть свежими, без повреждений, однородной окраски, спелыми. Отсортированные плоды очищают от плодоножки, моют, дают стечь воде и пропускают через специальную машинку для получения сока.

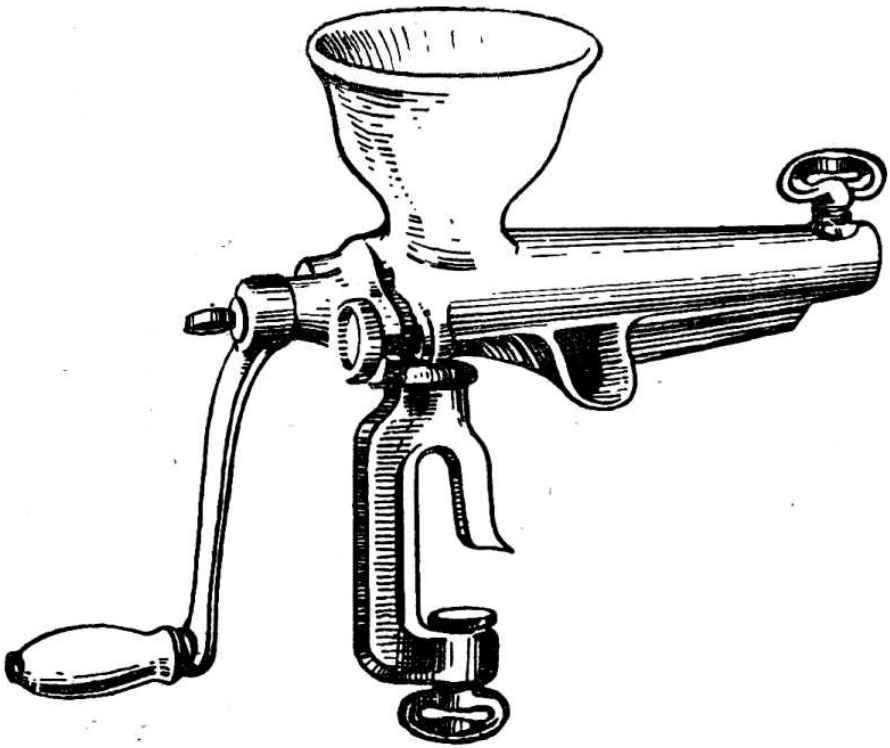


Рис. 30. Машинка для получения сока из плодов и овощей.

При отсутствии ее можно пользоваться конусной насадкой, закрепляемой на мясорубке № 5, производства Кировоградского механического завода «Большевик».

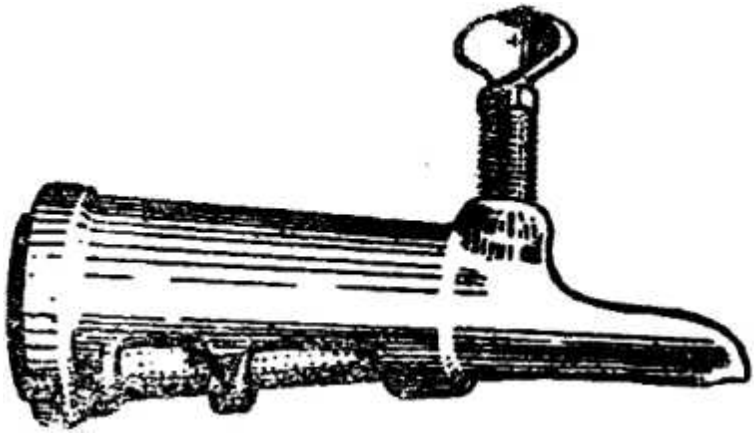


Рис. 31. Конусная насадка к мясорубке для получения сока из плодов и овощей.

Полученный томатный сок сливают в эмалированную кастрюлю, кипятят 12—15 минут до полного исчезновения пены, после чего в горячем виде осторожно разливают в подогретые на пароводяной бане банки или баллоны.

Наполненные банки или баллоны накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 градусов, и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8—10 минут, емкостью— 1,0 л— 10—12 и баллоны емкостью 3,0 л — 15 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Томатный сок можно консервировать способом горячей расфасовки без последующей стерилизации. Для этого подогретую в пароводяной бане банку или баллон заворачивают в сухое полотенце и при помощи разливной ложки немедленно заливают прокипяченным в течение 12—15 минут томатным соком до краев баллона или банки. Температура разливаемого сока должна быть не ниже 95 градусов. Наполненные банки закрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Указанный способ консервирования требует проведения всех работ с тщательным соблюдением всех условий подготовки сырья, мойки тары, крышек и особенно времени кипячения томатного сока.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ТОМАТЫ КРАСНЫЕ ДРОБЛЕНЫЕ

Отбирают спелые плоды, очищают их от плодоножки, моют, дают стечь воде, удаляют пятна и разрезают ножом поперек семенной коробки, затем каждую половинку слегка отжимают рукой над густым дуршлагом, расположенным над кастрюлей (при этом большая часть семян остается в дуршлаге), а отжатые половинки пропускают через тщательно отмытую горячей водой мясорубку. Собранную в дуршлаге массу протирают и удаляют семена.

Полученную дробленую массу, а также собранный в кастрюле сок смешивают *и при постоянном помешивании кипятят в эмалированной посуде в течение 15 минут, до полного исчезновения пены*. Затем осторожно разливают в подогретые банки или баллоны, накрывают их крышками и укладывают в кастрюлю. Температура воды в ней должна быть не менее 70 градусов.

Время стерилизации банок емкостью 0,5 л—8—10 минут, емкостью 1,0 л— 12 минут и 3-х литровых баллонов — 15 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Заготовка дробленных томатов используется для приготовления супов, борщей и соусов.

Дробленые томаты можно также расфасовывать горячим способом без последующей стерилизации. Для этого подогретую банку или баллон заворачивают в сухое полотенце, вливают половину разливной ложки горячей дробленой массы на банку и одну разливную ложку — на баллон нагретого до кипения сока, прогревают стенки баллона и сливают сок в кастрюлю, затем снова вливают порцию кипящего томатного сока и повторяют эту операцию 3—4 раза. Когда банка или баллон нагреется, вливают кипящий томатный сок, накрывают прокипяченной крышкой, немедленно укупоривают и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Указанный способ консервирования требует проведения всех работ без задержек, с тщательным соблюдением условий обработки сырья, тары и крышек.

ТОМАТЫ КРАСНЫЕ ЦЕЛЬНОКОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Для укладки в банки берут томаты сливовидной формы диаметром до 3—4 см, а также мелкие круглые томаты диаметром до 4—5 см, свежие, плотные, без повреждений. Отсортированное сырье очищают от плодоножек, промывают в чистой воде и укладывают в банки.

Из спелых томатов приготовляют сок, всыпают 20 г соли (одна столовая ложка на литр сока), кипятят в течение 15 минут и заливают томаты кипящим соком.

Соотношение укладки: томатов 60, сока 40 процентов.

Заполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — от 7 до 8 минут и емкостью 1,0 л — от 8 до 9 минут.

После стерилизации банки сразу же укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Консервированные томаты используются для салатов и как гарнир к рыбным блюдам, а заливка — для приготовления борщей и супов.

Сезон приготовления томатов красных цельноконсервированных в томатном соке — август—сентябрь.

ТОМАТЫ ЦЕЛЬНОКОНСЕРВИРОВАННЫЕ С КОЖИЦЕЙ

Томаты для консервирования отбирают свежие, плотные, ярко-красного цвета и равномерные по величине.

Приготовление этих консервов не отличается от предыдущего способа, для них требуется заливка горячей водой с содержанием соли до 4 процентов (то есть на одну банку консервов емкостью 1,0 л с учетом соотношения закладки —20—22 г соли). Соотношение укладки: 50—60 процентов плодов и 40—50 процентов соленой воды.

Залитые кипящей водой банки или баллоны с томатами накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50—60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 1,0 л—10 —12 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность и оставляют для воздушного охлаждения.

ТОМАТЫ ЦЕЛЬНОКОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ КОЖИЦЫ

Мелкие томаты круглой или сливовидной формы сортируют по величине, степени зрелости и окраске. Удаляют поврежденные, мягкие плоды и плодоножки, моют, дают стечь воде. Затем укладывают в дуршлаг, погружают в кипящую воду на 1—2 минуты и помещают дуршлаг в ведро с холодной водой.

Охлажденные томаты при помощи остроконечного ножа очищают от кожуры, снимать ее надо со стороны, противоположной плодоножке.

Очищенные томаты укладывают в подготовленные банки плотно, без воздушных прослоек.

При наличии воздушных прослоек надо залить томаты кипятком или кипящим двухпроцентным рассолом (на 1 л воды — 20 г соли).

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 25 минут, а емкостью 1,0 л — 30 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления — август.

ТОМАТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

В состав консервы входят: томаты красные, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие плотные томаты красного цвета средней величины, в количестве 1000 г очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, надрезают ножом у плодоножки так, чтобы надрезанная часть могла быть приподнята, затем чайной ложкой выбирают сердцевину.

Берут лук (200 г), корень петрушки (25 г), морковь (250 г), тщательно очищают от кожицы, моют, дают стечь воде и нарезают на лапшу, затем укладывают в казанок, тушат на огне при помешивании до готовности.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см.

Томаты спелые в количестве 600 г очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке и удаляют кожицу. Полученную массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 15 минут, до полного исчезновения пены, после чего добавляют: 3 чайных ложки соли, 1,5—2 столовых ложки сахара, 2 столовых ложки 5-процентного уксуса, 0,5 г душистого перца и 2 лавровых листика, затем кипятят 10

минут.

В подготовленные банки вливают прокаленное и охлажденное до 70 градусов подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло — одну столовую ложку на банку емкостью 0,5 л и две столовых ложки на банку емкостью 1,0 л.

Обжаренный лук с маслом, тушеные морковь и белый корень с маслом смешивают с зеленью. Полученным фаршем, при температуре 70 градусов, фаршируют томаты, накрывают подрезанной частью, укладывают в подготовленные банки и заливают горячей томатной заливкой. Наполнение банок: емкостью 0,5 л— 1,5 см, емкостью 1,0 л — 2 см ниже верха горлышка. Накрыв подготовленными крышками, банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и прогревают в течение 25 минут при слабом кипении воды. После подогрева их извлекают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и, накрыв кастрюлю крышкой, стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 40 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут. После стерилизации банки оставляют для воздушного охлаждения и лишь после него можно снять зажимы.

Выход — четыре банки емкостью 0,5 л.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки наполняют: емкостью 0,5 л — на 2 см и емкостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышка.

Время стерилизации для банок емкостью 0,5 л — 60 минут и 1,0 л—75 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления — сентябрь — октябрь.

ТОМАТЫ МАРИНОВАННЫЕ

Отбирают плоды неполной спелости (розовые, красные с прозеленью или светло-зеленые), плотные, без повреждений. Отсортированное сырье очищают от плодоножек, моют в чистой воде и укладывают в подготовленные банки. Маринад готовится по следующей рецептуре (из расчета на трехлитровый баллон):

воды	1300 г
соли	60 »
сахара	80 »
горького перца	6 зерен
душистого перца	6 зерен
лаврового листа	3—6 листиков

В эмалированную кастрюлю вливают воду, всыпают соль, сахар и специи, кипятят 15 минут, после чего вливают 60—100 г 5-процентного уксуса и, когда маринад снова закипит, заливают им плоды.

Соотношение укладки: томатов — 50—60 процентов и маринада - 40—50 процентов.

Залитые банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 7—8 минут, емкостью 1,0 л — 8—9 минут и трехлитровые баллоны 10—12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность укупорки и оставляют для воздушного охлаждения.

Томаты маринованные используют как гарнир для мясных блюд и для приготовления винегретов.

Заготовки — конец сентября — начало октября.

ТОМАТЫ, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ

Отбирают плотные плоды средних размеров, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, нарезают мелкие плоды на 2 части, а крупные — на 4—8 частей, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом (на один литр воды — 20—30 г соли) или прокипяченным в течение 15 минут томатным соком, с добавлением 20—30 г соли на 1 л сока.

Соотношение укладки: плодов нарезанных—60 процентов, рассола или томатного сока—40 процентов.

Залитые банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л —9—10 минут и емкостью 1,0 л— 11 — 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Томаты, нарезанные дольками, используются для салата.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ТОМАТНОЕ ПЮРЕ

Для приготовления пюре берут свежие спелые томаты ярко-красного цвета. Их сортируют, удаляют незрелые, побитые, поврежденные плоды и плодоножки, моют, дают стечь воде, разрезают на кусочки или дробят, укладывают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения. В горячем состоянии протирают через сито или дуршлаг для удаления кожуры и семян.

Протертую томатную массу уваривают в эмалированной посуде при интенсивном кипении и постоянном помешивании. Объем уваренной томатной массы должен быть и 2—2,5 раза меньше первоначального количества продукта.

Степень уварки устанавливают при помощи деревянной рейки с нанесенными через 1 см делениями.

Так как томатная масса в начале варки бурно вспенивается, наполнять кастрюлю следует не более чем на половину объема.

По мере выкипания воды можно добавлять свежую протертую томатную массу с учетом степени уварки.

Готовое томатное пюре в горячем состоянии разливают в подготовленные банки (предварительно подогретые в пароводяной бане) на 1 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 20 минут и емкостью 1,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август — сентябрь.

Томатное пюре можно заготовлять способом горячей расфасовки без последующей стерилизации. Для этого банку подогревают в пароводяной бане, заворачивают в полотенце или чистую ветошь и при помощи разливной ложки немедленно наполняют, накрывают прокипяченной крышкой и укупоривают.

Во время розлива томатное пюре должно кипеть.

Проверив качество укупорки, банку ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

ТОМАТНЫЙ СОУС «ДОМАШНИЙ»

1-й рецепт

В состав домашнего томатного соуса входят: томаты красные спелые, сахар, соль, перец горький, перец душистый, корица, гвоздика — молотые; чеснок, столовый 6-процентный уксус.

Способ и последовательность приготовления. Свежие спелые томаты сортируют, удаляют прозелень, поврежденные плоды и плодоножку, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки или четвертинки. Разрезанные плоды измельчают на предварительно прокипяченной мясорубке, после чего протирают через дуршлаг с мелкими отверстиями для удаления кожицы и семян.

Протертую массу уваривают в эмалированной кастрюле, при постоянном помешивании, до половины первоначального объема.

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки, добавляют соль и растирают ложечкой до получения однородной кашицы.

В уваренную до половины объема массу добавляют по рецептуре сахар, соль, измельченный чеснок, перец горький, перец душистый, гвоздику, корицу молотые и варят 10 минут при постоянном помешивании.

Перец горький, душистый, гвоздику и корицу кладут непосредственно в соус или помещают в марлевый мешок и выварывают вместе с мешочком, который после варки вынимают с остатком пряностей.

Прокипятив соус в течение десяти минут, в него добавляют столовый уксус, размешивают, снимают с огня и заполняют подготовленные банки на 1 см ниже верха горлышка. Банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0.5 л—15 минут, емкостью 1,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз. Охлаждение — воздушное.

Кипящий томатный соус можно расфасовывать без последующей стерилизации. Для этого в банку, подогретую в пароводяной бане и завернутую в полотенце, осторожно вливают соус, накрывают подготовленной прокипяченной крышкой, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки.

Указанный способ консервирования требует проведения всех работ без задержек и тщательного соблюдения условий обработки сырья, тары и крышек.

Рецептура на одну банку томатного соуса емкостью 0,5 л:

Томаты	1,100	кг	Перец душистый	0,01	г
Сахар	70	г	Гвоздика	0,01	г
Соль	10	г	Корица	0,01	г
Уксус 6-процентный	30	г	Чеснок	0,01	г
Перец черный	0,02	г			

Томатный соус используется как приправа к отварным макаронам и как подливка в горячем виде ко вторым блюдам.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

2-й рецепт

В состав томатного соуса по второму рецепту входят: томаты красные спелые, перец салатный сладкий, спелый, красного цвета, морковь, лук, чеснок, сахар, соль, масло растительное, уксус столовый 6-процентный, перец горький, перец душистый, гвоздика, корица молотые.

Способ и последовательность приготовления. Свежие красные томаты очищают от плодоножки, моют, дают стечь воде, разрезают на половину с удалением прозелени, затем пропускают через предварительно прокипяченную мясорубку, после чего протирают через дуршлаг с мелкими отверстиями для удаления семян и кожицы.

Подготовленную протертую массу уваривают в эмалированной кастрюле при постоянном помешивании до половины первоначального объема.

Перец красный, спелый моют, дают стечь воде, удаляют плодоножку с семенником, тщательно промывают и бланшируют в кипящей воде 5—7 минут. Затем охлаждают в ведре с холодной водой, дают стечь воде и пропускают через предварительно прокипяченную мясорубку.

Морковь моют, удаляют ботву и тонкие корешки, ножом очищают от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают в виде тонкой лапши или протирают на крупной бурачной терке, после чего обжаривают в подсолнечном масле до мягкости.

Лук после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровной рубашки, моют, дают стечь воде, нарезают пластинками толщиной до 3 мм, после чего обжаривают в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают пластинками, добавляют соль и разливают ложкой до получения кашицы.

В уваренную протертую томатную массу добавляют сладкий

измельченный перец, обжаренную морковь, обжаренный лук, чеснок, сахар, соль, ставят на огонь, кипятят в течение десяти минут, после чего добавляют перец горький и душистый, гвоздику, корицу, кипятят еще 5 минут, добавляют столовый уксус, доводят соус до кипения и расфасовывают в банки, подогретые на пароводяной бане, на 1 см ниже верха венчика.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 15 минут и емкостью 1,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Кипящий томатный соус расфасовывать можно без последующей стерилизации. Для этого в банку, подогретую в пароводяной бане и завернутую в полотенце, осторожно вливают соус — на 0,5 см ниже верха горлышка банки.

После наполнения банку накрывают прокипяченной крышкой, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Этот способ консервирования требует проведения всех работ без задержек и тщательного соблюдения условий обработки сырья, тары и крышек.

Рецептура на одну банку емкостью 0,5 л:

Томаты	300	г	Уксус 6-процентный	30	г
Перец	300	г	Перец горький	0,02	г
Лук	30	г	Перец душистый	0,01	г
Морковь	100	г	Гвоздика	0,01	г
Масло подсолнечное	25	г	Корица	0,01	г
Сахар	25	г			
Соль	10	г			

Томатный соус используется как приправа в холодном и подогретом виде.

Сезон приготовления — август — сентябрь.

ТОМАТНЫЙ СОУС ОСТРЫЙ

В состав томатного острого соуса входят: томаты красные спелые, сахар, соль, лук, чеснок, уксус, перец горький, перец

душистый, гвоздика, корица молотые, горчица (порошок).

Способ и последовательность приготовления. Свежие спелые томаты очищают от плодоножки, моют, дают стечь воде. Небольшими порциями укладывают в дуршлаг, погруженный в кипящую воду, выдерживают в течение одной — двух минут, после чего погружают дуршлаг с томатами в ведро с холодной водой.

Лук после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Охлажденные томаты при помощи остроконечного ножа очищают от кожицы со стороны, противоположной плодоножке. Очищенные томаты нарезают на куски, вкладывают подготовленный лук и уваривают при помешивании до половины первоначального объема.

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают пластинками, добавляют соли и растирают ложкой до образования кашицы.

Перец горький, перец душистый, гвоздику, корицу, сахар, соль и измельченный чеснок добавляют в уваренный соус за 10 минут до конца варки, после чего вливают уксус, тщательно перемешивают, снимают кастрюлю с огня, соус расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 15 минут, емкостью 1,0 л -25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Кипящий острый томатный соус можно расфасовывать без последующей стерилизации. Для этого в банку, подогретую в пароводяной бане и завернутую в полотенце, осторожно вливают соус, накрывают прокипяченной крышкой, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Рецептура на одну банку острого томатного соуса емкостью 0,5 л:

Томаты	1,0	*кг*	Перец душистый молотый	0,01	*г*
Сахар	75	*г*	Гвоздика молотая	0,01	*г*
Соль	15	*г*	Корица молотая	0,1	*г*
Лук	50	*г*	Горчица в порошке	0,05	*г*
Чеснок	0,5	*г*			
Уксус 6-процентный	40	*г*			
Перец горький молотый	0,02	*г*			

Томатный острый соус используется как приправа в холодном и горячем виде ко вторым блюдам.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

В состав консервы входят: кабачки свежие молодые размером до 15 см, с недоразвитыми семенами, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, зелень молодого укропа и петрушки, чеснок, сахар, перец черный молотый, перец душистый.

1-й рецепт

Свежие кабачки в количестве 3,6 кг тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10—15 мм. Кружки обжаривают на сковородке в подсолнечном масле (в количестве 120 г) до золотистого цвета, после чего укладывают в один слой на тарелку для охлаждения. У лука (250 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровной чешуи, нарезают пластинками или кружочками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером до 0,5 см.

Чеснок в количестве 30 г очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают кусочками и растирают в ступе с солью (одна чайная ложка).

Охлажденные обжаренные кабачки пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, измельченную зелень молодого укропа, петрушки, чеснок, 20 г сахара (1 столовая ложка), 25 г соли (1 столовая ложка), 5 столовых ложек (120 г) столового 5-процентного уксуса, перец черный молотый (5 г), перец душистый молотый (5 г) и все перемешивают. Полученную икру расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 60

градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 75 минут, емкостью 1,0 л — 90 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — июль—август.

Кабачковая икра подается к столу в холодном виде.

2-й рецепт.

Свежие кабачки в количестве 4,5 кг тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной 10—15 мм. Кружки укладывают в казанок и при помешивании кипятят, уваривая их до половины первоначального объема.

У лука (350 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в 180 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером 0,5 см.

Чеснок (25 г) очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают пластинками и растирают в ступе с солью (1 чайная ложка).

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, 25 г соли (1 столовая ложка), сахару 25 г (столовая ложка), мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, толченный чеснок, 5 г перца черного молотого (чайная ложка), 3 столовых ложки 5-процентного уксуса и перемешивают.

Полученную икру расфасовывают в подготовленные банки, на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 70 минут, емкостью 1,0 л — 80 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное. Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — июль—август.

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Кабачки для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, с недоразвитыми семенами, светло-зеленого цвета, длиною до 15 см и диаметром до 3,5 см.

Отсортированные кабачки тщательно моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки и нарезают на кружочки толщиной 10—15

мм.

Укроп моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиною до 5 см.

Стручковый перец зеленый или красный нарезают на половинки или более мелкие части.

Чеснок очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки или половинки.

Рецептура закладки

Наименование сырья	Единица измерения	Емкость тары		
		банка 0,5 *л*	банка 1,0 *л*	баллон 3,0 *л*
Кабачки	г	300	600	1800
Укроп	»	7—10	14—20	40—60
Перец горький зеленый или красный (по вкусу)	шт.	0,5	0,6	1—2
Чеснок	зубков	3—4	6—8	18—20

Перец душистый в зернах укладывается по желанию.

В подготовленную стеклянную тару на дно кладут зелень и специи, а сверху насыпью — кабачки. Для того, чтобы укладка была плотной, банку или баллон встряхивают.

Заливка для консервированных кабачков состоит из воды, соли и 5-процентного столового уксуса.

Для приготовления ее в эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают до кипения, добавляют соль, кипятят одну минуту, добавляют уксус, дают вскипеть и немедленно заливают банки кипящей заливкой. Кипятить ее с уксусом не следует, так как при этом уксусная кислота улетучивается.

Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено в пределах 10—20 процентов.

Рецептура заливки (в г)

Состав заливки	Для 1 банки емкостью 0,5 л	Для 1 банки емкостью 1,0 л	Для одного 3-литрового баллона
Вода	200	400	1100
Соль	15—18	30—35	90—100
6-процентный столовый уксус	25—30	50—60	150

Уровень заливки должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка банки, а для 3-литрового баллона—на 5—6 см ниже верха горлышка баллона.

Наполненные банки или баллоны накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют в кастрюле, на дне которой установлена решетка.

3-литровые баллоны с кабачками стерилизуют в ведре, также на решетке.

Температура воды в кастрюле или в ведре перед стерилизацией должна быть не менее 50 и не более 60 градусов.

Время стерилизации: банок емкостью 1,5 л — 8—9 минут, емкостью 1,0 л—12 и для 3-литрового баллона — 14—15 минут.

Отсчитывается оно от начала кипения воды, которое не должно быть бурным.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки (хорошо прикатанная крышка не должна проворачиваться вокруг горлышка банки) и ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Кабачки консервированные используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления салатов, винегретов и т. д.

Сезон заготовки — июль—август.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

В состав консервы входят: кабачки, томаты, лук, рис, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, укроп, перец горький или душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие молодые кабачки длиной до 15 см, с недоразвитыми семенами, в количестве 1 кг моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки,

ножом соскабливают поверхностную кожицу, ручкой чайной ложки вычищают сердцевину. Очищенные кабачки посыпают солью из расчета 10 г столовой соли на 1 кг кабачков.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см.

У лука (в количестве 200 г) отрезают корневую мочку, очищают его от покровной рубашки, нарезают кружочками или пластинками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Рис (140 г) очищают, моют, дают стечь воде, засыпают в сковороду с луком, поджаривают, кладут два мелко нарезанных томата и также поджаривают. Затем добавляют полстакана кипяченой горячей воды, соли по вкусу, зелень петрушки в количестве 10 г, немного молотого черного перца и держат на огне до тех пор, пока рис не набухнет. Затем снимают с огня, чайной ложкой фаршируют кабачки горячим рисом и укладывают в кастрюлю.

Томаты красные спелые (600 г) очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке и удаляют кожицу. Полученную массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят в течение 15 минут, после чего добавляют: две чайных ложки соли (сыпучие материалы следует наполнять вровень краев ложки), 1,5—2 столовых ложки сахара, три столовых ложки 5-процентного уксуса, 0,5 г душистого перца и два лавровых листика, затем кипятят в течение 10 минут.

В кастрюлю с уложенными фаршированными кабачками вливают томатный соус и кипятят в течение 20 минут. Затем ложкой осторожно извлекают фаршированные кабачки, укладывают в подготовленные банки и заливают горячим томатным соусом.

Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 см и емкостью 1,0 л — на 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 70 минут и емкостью 1,0 л — 80 минут.

При этом кастрюля должна быть накрыта крышкой. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Выход — четыре банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — июль—август.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

В состав консервы входят: кабачки свежие размером до 15 см, с недоразвитыми семенами, томаты красные спелые, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус столовый 5-процентный, молотый перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие кабачки моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки, ручкой чайной ложки вычищают сердцевину. Очищенные кабачки посыпают столовой солью из расчета одна чайная ложка на 1 кг кабачков.

Зелень петрушки в количестве 10 г моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 0,5 см.

Берут лук в количестве 200 г, отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают на пластинки или кружочки и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Морковь в количестве 300 г и белый корень —30 г моют, тщательно очищают от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают на лапшу, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла, тушат на огне при помешивании до полуготовности.

Томаты спелые в количестве 700 г очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке с частичным удалением кожицы или пропускают через мясорубку. Протертые томаты сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят в течение 15 минут, затем добавляют две чайных ложки соли, 1,5—2 столовых ложки сахара, две столовых ложки 5-процентного столового уксуса, 0,5 г молодого душистого перца и кипятят еще 10 минут.

В подготовленные банки вливают прокаленное и охлажденное до 70 градусов подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло в количестве одной столовой ложки на банку емкостью 0,5 л и двух столовых ложек на банку емкостью 1,0 л.

Обжаренный лук, тушеные морковь и белый корень смешивают с нарезанной зеленью. Полученной горячей массой фаршируют кабачки, укладывают в подготовленные банки (в банку емкостью 0,5 л помещаются три мелких кабачка) и заливают горячей томатной заливкой. Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 и емкостью 1,0 л — на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв банки подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой, доводят до кипения и прогревают в течение 25 минут при слабом кипении воды. После прогрева банки немедленно укупоривают,

проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы, опять укладывают в кастрюлю и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л—60 минут и емкостью 1,0л— 70 минут.

После стерилизации банки оставляют для воздушного охлаждения.

Зажимы могут быть сняты с банок только после стерилизации.

При отсутствии зажимов во избежание потерь масла при стерилизации банки емкостью 0,5 л следует наполнять на 2 см, а емкостью 1,0 л—на 2,5 см ниже верха горлышка.

Банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 75 минут и емкостью 1,0 л — 90 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — три банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — август.

СВЕКЛА НАТУРАЛЬНАЯ

Для консервирования берется молодая столовая свекла без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью. Непригодна свекла вялая, с механическими повреждениями или пораженная вредителями и болезнями.

Свеклу тщательно очищают от зелени и песка и моют. Затем ее бланшируют в кипящей воде 15—20 минут и, отделив кожицу (ножом), нарезают на кубики, пластинки или ломтики. Свеклу размером менее 30 мм можно консервировать в целом виде (после бланшировки и очистки).

Пробланшированную целую, а также нарезанную свеклу, во избежание потемнения, следует возможно быстрее уложить в подготовленные банки и залить двухпроцентным кипящим рассолом (на 1 л воды 20 г соли). Соотношение закладки: свеклы 60 процентов, рассола 40 процентов.

Залитые банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—40 минут и емкостью 1,0 л — 45 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Свекла натуральная используется для приготовления борщей и винегретов.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Свеклу моют, сортируют, бланшируют до полуготовности, затем отделяют кожицу и поврежденные места, измельчают на кубики или ломтики. Их сразу укладывают в банки и заливают маринадом, нагретым до кипения. Чтобы получить маринад, следует влить в эмалированную кастрюлю один литр воды, всыпать 60—100 г сахару, 12 зерен перца душистого и столько же горького, 0,5-1,0 г корицы и 18 зерен гвоздики. Все это кипятят в течение 15 минут, после снятия с огня вливают 3—4 столовых ложки 5-процентного уксуса (данные приведены для трех однолитровых банок), вновь доводят до кипения и заливают кипящим маринадом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—12 минут и емкостью 1,0 л — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

ПЕРЦЫ ПЕЧЕНЫЕ

1 -й рецепт.

Перцы должны быть зрелыми, мясистыми, плотными, зеленой, красной или желтой окраски, сладкими на вкус, без повреждений. Вялые, битые и поврежденные плоды консервировать не следует.

Отобранные и отсортированные перцы моют в холодной воде, натирают подсолнечным маслом, затем пекут в духовке или на железном листе со всех сторон, в горячем состоянии очищают от кожицы, плодоножек и семенников (для удаления пригоревшей кожицы перцев их следует промыть в небольшом количестве кипяченой и охлажденной до 45 градусов воды) и немедленно укладывают в подготовленные банки, добавляют соль (в банку емкостью 1,0 л— 15 г), вливают 5-процентный уксус (в банки емкостью 0,5 л — 1,5 столовых ложки и емкостью 1,0 л—3 столовых ложки). Накрыв банки крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 30 минут, емкостью 1,0 л — 35 минут.

После стерилизации банки сразу же укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Перцы печеные используются для приготовления салатов. Их выкладывают на тарелку или блюдо, вокруг рассыпают нарезанный кружочками лук, заливают подсолнечным рафинированным маслом и приправляют черным молотым

перцем.

Сезон приготовления—август — сентябрь.

2-й рецепт.

Испечь перцы в духовке или на железном листе со всех сторон, в горячем состоянии очистить от кожицы, плодоножек и семенников; для удаления пригоревшей кожицы перцы следует промыть в небольшом количестве кипяченной и охлажденной до 45 градусов воды, дать ей стечь, затем присолить из расчета одна чайная ложка чистой соли на банку емкостью 0,5 л, немедленно уложить в подготовленные банки, залить прокаленным и охлажденным до 70 градусов подсолнечным или подсолнечным рафинированным маслом из расчета 2—3 столовых ложки на банку емкостью 0,5 л и 4—5 ложек на банку емкостью 1,0 л.

Банки с залитыми маслом перцами накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—45 минут и емкостью 1,0 л — 60 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Перцы печеные используются для приготовления салата. Их выкладывают на тарелку или блюдо, вокруг рассыпают нарезанный кружочками сладкий салатный лук, добавляют по вкусу уксус и приправляют молотым черным перцем.

Сезон приготовления — август — сентябрь.

ПЕРЕЦ САЛАТНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Для консервирования используются перцы зрелые, здоровые, плотные, одинаковой окраски, не горькие на вкус и без повреждений.

После отбора и сортировки плоды моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников (вырезают верхнюю часть). Затем перцы бланшируют в кипящей воде 5—9 минут для придания им мягкости (полуготовности), сливают воду, укладывают в подготовленные банки и заливают кипящей заливкой, состоящей из 150 г води, 15 г столовой соли и двух столовых ложек 5-процентного столового уксуса (на банку емкостью 1,0 л). Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 35 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка-полуфабрикат используется для приготовления

перцев, фаршированных морковью в томатном соусе.

ПЕРЕЦ САЛАТНЫЙ МАРИНОВАННЫЙ

Перцы сортируют, моют, дают стечь воде, вырезают плодоножки и семенники, бланшируют в кипящей воде 2—5 минут для придания им мягкости, дают стечь воде, укладывают горячими в подготовленные банки и заливают кипящим маринадом. Для приготовления маринада на 1 л воды добавляют от полу до 1 стакана 5-процентного уксуса, одну столовую ложку соли и кипятят в течение 1 минуты.

В качестве приправы на одну банку емкостью 0,5 л добавляют 1 лавровый листик и 2 горошины душистого перца.

Банки, наполненные перцем, заливают горячим маринадом на 3 см ниже верха горлышка, сверху вливают одну столовую ложку прокаленного и охлажденного до 70 градусов подсолнечного масла.

Залитые банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 25—30 минут и емкостью 1,0 л —35 — 40 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка-полуфабрикат используется как гарнир к мясным блюдам.

Сезон приготовления—сентябрь.

ПЕРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КАПУСТОЙ

В домашних условиях можно приготовить консервы нескольких видов: зеленый салатный перец, фаршированный белокачанной шинкованной капустой, красный салатный перец, фаршированный красной капустой, темно-красный помидорообразный перец сорта «Гогошары», фаршированный белой капустой.

Способ и последовательность приготовления. Капусту очищают от покровных листьев, разрезают на четыре части, вырезают кочерыжку, шинкуют, посыпают солью и заливают уксусом.

На 1 кг капусты требуется 40 г чистой столовой соли и полстакана 5-процентного уксуса. Смесь выдерживают 24 часа, после чего отжимают сок и добавляют 2 г тминных семян,

Перцы сортируют, моют, дают стечь воде, вырезают

плодоножки и семенники, бланшируют в кипящей воде в течение 3—5 минут, дают стечь воде, затем фаршируют капустой, укладывают фаршированные перцы в подготовленные банки, добавляют лавровый лист и 2 зерна душистого перца и заливают горячим маринадом.

Для приготовления маринада на 1 л воды добавляют 1 столовую ложку соли и полстакана 5-процентного столового уксуса и кипятят одну минуту.

Банки, наполненные фаршированным перцем, заливают горячим маринадом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 25—30 минут и емкостью 1,0 л — 35—40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам.

Сезон приготовления — сентябрь.

ПЕРЕЦ САЛАТНЫЙ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Перцы должны быть зрелыми, сладкими на вкус, здоровыми, без повреждений, плотными, зеленой или красной окраски.

Отобранные и отсортированные перцы моют в холодной воде, вырезают плодоножки и семенники, бланшируют в кипящей воде 5—9 минут для придания им мягкости (полуготовности), дают стечь воде, выкладывают горячими в банки и заливают кипящим томатным соком или дробленными и протертыми томатами.

Для получения томатного сока следует пользоваться специальной машинкой либо мясорубкой. Разрезав томаты на четыре части, пропускают через мясорубку. Для удаления семян их протирают на густом дуршлаге, установленном над кастрюлей. В полученную массу добавляют соль из расчета 10—20 г на 1 кг томатов и кипятит в течение 15 минут до полного исчезновения пены.

Соотношение укладки: перцев очищенных — 50 процентов, томатного сока—50 процентов.

Залитые томатным соком банки с перцем накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 30—35 минут и емкостью 1,0 л — 35—40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Заготовка-полуфабрикат используется: перцы — для фаршировки их рисом и мясом, а томатный сок — для приготовления томатной подливы к ним.

УКРАИНСКИЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

В состав салата входят: томаты, перец сладкий — зеленый или красный, морковь, белый корень и зелень петрушки, лук, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

1-й рецепт.

Способ и последовательность приготовления. Лук в количестве 300 г очищают от покровных листьев, обрезают мочку, нарезают на пластинки и обжаривают в подсолнечном масле до золотистого цвета. Количество масла для обжарки — 300 г. Емкость кастрюли— 3 л.

Томаты красные (500 г) очищают от плодоножек, моют, протирают на бурачной терке с целью удаления кожицы или пропускают через мясорубку.

Перец сладкий зеленый или красный (1300 г) моют, вырезают плодоножки, удаляют семена и разрезают на кусочки размером 2Х2 см.

Морковь (500 г) моют, удаляют ботву и тонкие корешки, очищают ножом покровную кожицу, вторично моют, затем нарезают в виде лапши на бурачной терке.

В кастрюлю с обжаренным луком укладывают нарезанные овощи и протертые томаты. Затем добавляет: нарезанную зелень петрушки в количество 30 г, соли — 2—3 чайных ложки, 2 столовых ложки 5-процент-ного уксуса, 1 столовую ложку сахара, 1—2 г перца душистого и 2 лавровых листочка.

Полученную смесь тушат на слабом огне в течение 20 минут.

Нагрев банки в пароводяной бане, их заполняют горячей смесью (салатом), накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 50 минут и емкостью 1,0 л — 60 минут.

Кипение воды в кастрюле не должно быть бурным.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Выход продукции—четыре-пять банок емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — август-сентябрь.

2-й рецепт.

Закладка составных частей в сыром виде. Томаты зеленые или розовые в количестве 500 г очищают от плодоножек, моют и разрезают на 6—10 частей, удаляя пятна.

Перец салатный сладкий красный (100 г) моют, дают воде стечь. Затем вырезают плодоножки и семенники и разрезают на кусочки размером 1Х2 или 2Х2 см.

Морковь (500 г) моют, удаляют ботву и тонкие корешки, очищают ножом покровную кожицу, вторично моют, нарезают на тонкую лапшу или протирают на крупной (бурачной) терке. Нарезать морковь крупными кусочками не следует, так как в готовом консерве она будет твердой.

Лук (300 г) очищают от покровных листьев, удаляют корневую мочку и нарезают на пластинки.

Корень петрушки (50 г) очищают от ботвы, моют, очищают ножом от покровной кожицы, нарезают на лапшу. Зелень петрушки и сельдерея (50 г) очищают от толстых веточек, моют, дают стечь воде, затем мелко нарезают.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л наливают по три столовых ложки прокаленного (нагретого до кипения) и охлажденного подсолнечного рафинированного масла, небольшими равномерными порциями укладывают нарезанные овощи в сыром виде, добавляют в банку емкостью 0,5 л половину чайной ложки соли, одну чайную ложку сахара, две столовых ложки 5-процентного уксуса, по два зерна горького и душистого перца, Укладка овощей должна быть плотной. Наполнение банок — на 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв банки подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 60 минут и емкостью 1,0 л — 65 минут.

Кипение воды в кастрюле не должно быть бурным.

В процессе стерилизации, во избежание выливания масла из банок, рекомендуется через каждые 10—15 минут прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Выход готовой продукции — четыре банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — сентябрь—октябрь.

Консервы используются как готовый салат, гарнир к мясным и рыбным блюдам и как закуска к крепким напиткам.

САЛАТ ДОНСКОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

В состав салата входят: томаты зеленые и бурые, перец сладкий, зеленый или красный, лук, масло подсолнечное, уксус, соль, сахар, перец черный горький и лавровый лист.

Составные части закладываются в сыром виде.

Способ и последовательность приготовления. Отсортированные томаты моют, удаляют плодоножки, дают стечь воде, нарезают на кружочки или дольки толщиной 3—4 мм.

Отсортированные перцы моют, удаляют плодоножки с семенниками, нарезают на кусочки разной длины и ширины, но не более 20 мм.

Лук репчатый после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной 2—3 мм.

Масло подсолнечное нагревают до кипения и охлаждают на воздухе.

В эмалированную посуду выкладывают нарезанные овощи, пересыпают солью из расчета 20 г на 1 кг смеси, добавляют чайную ложку сахара, перемешивают в течение 15 минут, затем выкладывают в дуршлаг и дают стечь жидкости.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л наливают две столовых ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, добавляют 2 зерна черного горького перца, укладывают нарезанные овощи на 2 см ниже верха горлышка, наливают две столовых ложки 5-процентного уксуса. Затем банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой, накрывают ее крышкой и при слабом кипении стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—35 минут и емкостью 1,0 л— 45 минут.

В процессе стерилизации, во избежание потерь масла, рекомендуется через каждые 10—15 минут прижимать содержимое банок чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Рецептура на 1 банку емкостью 0,5 л с учетом отходов:

томатов	350 г
перца	150 г
лука	100 г
масла	30 г
сахара	10 г
перца черного горького	2 зерна
уксуса 5-процентного	2 столовых ложки
соли	10 г

ПЕРЕЦ САЛАТНЫЙ НАРЕЗАННЫЙ

Перцы должны быть зрелыми, здоровыми, плотными, равномерной окраски и без повреждений.

Отсортированные перцы моют, очищают от плодоножек и семенников (путем удаления верхней части) и нарезают на ломти; бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, укладывают в банки, пересыпают мелкой солью (18—20 г на литровую банку) и вливают 3 столовых ложки 5-процентного уксуса. Затем банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 50 — 55 минут и емкостью 1,0 л — 55—60 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Заготовка используется при варке борщей и соусов для придания им приятного запаха и вкуса.

Сезон приготовления — сентябрь.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

В состав консервы входят: перец салатный сладкий, томаты красные спелые, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, молотый перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие зеленые салатные перцы средних размеров моют, дают стечь воде, ножом обрезают плодоножки и семенники и бланшируют в кипящей воде в течение двух минут, после чего охлаждают на воздухе.

У лука (250 г) обрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают на пластинки или кружочки и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Морковь (300 г) и белый корень (30 г) моют, тщательно очищают от покровной кожицы, вторично моют, дают стечь воде, нарезают на лапшу, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла и при помешивании тушат на огне до полуготовности.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 0,5 см.

Томаты спелые (700 г) очищают от плодоножек, моют, пробирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертые томаты сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят в течение 15 минут. Затем добавляют 2 чайных ложки соли, 1,5—2 столовых ложки сахара, 2 столовых ложки 5-

процентного уксуса, 0,5 г душистого перца, после чего кипятят еще в течение 10 минут.

В подготовленные банки вливают одну столовую ложку прокаленного и охлажденного до 70 градусов подсолнечного или подсолнечного рафинированного масла на банку емкостью 0,5 л и две столовых ложки на банку емкостью 1,0 л.

Обжаренный лук, тушеные морковь и белый корень смешивают с зеленью, добавляют чайную ложку соли.

Полученным фаршем при температуре 70—75 градусов фаршируют перцы, укладывают их в подготовленные банки (в полулитровую), помещают три перца средних размеров и заливают горячей томатной заливкой. Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 и емкостью 1,0 л — на 2 см ниже верха горлышка.

Накрыв банки подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и выдерживают в течение 25 минут при слабом кипении воды. После подогрева банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут. После стерилизации их подвергают воздушному охлаждению.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла при стерилизации, банки емкостью 0,5 л следует наполнять на 2 см, а емкостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышка. Время стерилизации для банок емкостью 0,5 л — 55 минут и емкостью 1,0 л — 65 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — три банки емкостью по 0,5 л каждая.

Сезон приготовления — сентябрь.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И МЯСОМ

В состав консервы входят: перец салатный сладкий, лук, рис, мясо, сливочное масло, зелень петрушки, томаты, соль, сахар, молотый перец горький и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие молодые мелкие зеленые перцы моют, дают стечь воде, ножом обрезают плодоножки и семенники, бланшируют в кипящей воде в течение двух минут и охлаждают на воздухе.

Рис в количестве 180 г (три четвёртых стакана) моют, дают стечь воде, высыпают в кастрюлю, вливают два стакана воды и

варят на слабом огне до полуготовности. После варки рис промывают холодной водой.

У лука в количестве 100 г (две средние головки) удаляют покровные листья, нарезают на пластинки или кружочки и обжаривают в 100 г сливочного масла до золотистого цвета.

Зелень петрушки (20 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 0,5 см.

Свинину средней жирности (300 г) моют, дают стечь воде, нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку.

Обжаренный лук, сваренный рис, зелень петрушки, молотое мясо свешивают, добавляют столовую ложку (25 г) соли, половину чайной ложки молотого перца и тщательно перемешивают. Полученной массой фаршируют подготовленные перцы и укладывают по 4—6 штук, в зависимости от величины, в банки емкостью 0,5 л.

Томаты спелые, красные (800 г) очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертые томаты сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 15 минут. Затем добавляют 2 чайных ложки столовой соли, 1,5—2 столовых ложки сахара и кипятят еще 10 минут.

Полученным томатным соусом заливают банки, наполненные фаршированными перцами, на 2 см ниже верха горлышка.

Банки накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют при температуре 105—106 градусов. С этой целью в кастрюлю для стерилизации добавляют 350 г столовой ложки соли на 1 л воды.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Прогрев банки в течение 30 минут при слабом кипении воды, их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и стерилизуют с применением зажимов в той же подсоленной воде.

В первый день стерилизация продолжается 90 минут. После нее банки остаются в кастрюле с горячей водой и постепенно охлаждаются. Через 24 часа эту операцию повторяют (в той же подсоленной воде), еще через 24 часа проводят третий раз. Простерилизованные банки оставляют в кастрюле для охлаждения, затем с них снимают зажимы и проверяют качество укупорки.

Перед укладкой банок на хранение их выдерживают в течение 15 дней при комнатной температуре и после проверки состояния крышек выносят в подвал или холодный погреб.

БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ (заготовка на икру)

Баклажаны должны быть зрелыми, плотными, темно-фиолетового цвета. Отсортированые баклажаны моют, дают стечь воде, пекут на железном листе или на сковороде с крышкой. После того, как баклажаны будут испечены со всех сторон, их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и горячими укладывают в подготовленные банки на 1 см ниже верха горлышка. Во время укладки добавляют соль (10 г) и 1,5 столовой ложки 5-процентного уксуса на одну банку емкостью 0,5 л.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 60 —70 минут и емкостью 1,0 л — 70—75 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Баклажаны на икру можно готовить также с добавлением свежих томатов красных резаных и перцев печеных. На дно банки емкостью в 0,5 л укладывают в сыром виде разрезанный на 4—6 частей один томат средней величины, поверх печеных баклажан 4 —5 штук печеных перцев. При добавлении резаных томатов уксус в заготовку не употребляется.

Из заготовки-полуфабриката можно приготовить икру. Содержимое банки выкладывают на тарелку или блюдо, измельчают ножом, добавляют по вкусу мелко нарезанный салатный лук, молотый черный горький перец и заправляют подсолнечным рафинированным маслом.

Сезон приготовления — сентябрь—октябрь.

БАКЛАЖАНЫ ВАРЕНЫЕ (заготовка на икру)

Для приготовления заготовки баклажаны должны быть зрелыми, плотными, темно-фиолетового цвета. Отсортированные баклажаны моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, после чего ножом прокалывают насквозь и варят в соленой воде (на 1 л воды две столовые ложки соли) в течение 20 минут до мягкости, затем выкладывают на доску, сверху кладут доску с грузом для стекания излишка воды. Когда вода стечет, баклажаны укладывают в банки, добавляют соль из расчета 10 г и 1,5 столовой ложки 5-процентного уксуса на банку емкостью 0,5 л. Наполняют банки на 1,5 см ниже верха горлышка. Затем их накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—60— 70 минут и емкостью 1,0 л — 70—80 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют

качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Способ приготовления икры из вареных баклажан такой же, как и из печеных.

БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖОЧКАМИ, ЖАРЕНЫЕ

Баклажаны темно-фиолетового цвета моют, дают стечь воде, нарезают на кружочки, присыпают солью из расчета две столовых ложки соли на 1 кг баклажан, выдерживают в течение 5—20 минут для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают стечь воде, обжаривают в горячем масле с двух сторон. Обжаренные кружочки охлаждают до 40 градусов и укладывают в подготовленные банки с перекладкой тонко нарезанными пластинками свежего лимона (четверть лимона на одну банку емкостью 0,5 л) и зелени петрушки (25 г на одну банку емкостью 0,5 л), заливают прокаленным и охлажденным до 70 градусов подсолнечным или подсолнечным рафинированным либо оливковым маслом.

Банки, наполненные на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—90 минут и емкостью 1,0 л— 110 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Консервированные баклажаны применяют как закуску, а также для приготовления их в томатном соусе.

БАКЛАЖАНЫ, НАРЕЗАННЫЕ КРУЖОЧКАМИ, В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 - й рецепт

В состав консервы входят: баклажаны (синие), томаты красные, лук, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Баклажаны в количестве 1000 г моют, нарезают на кружочки, пересыпают солью (50 г), выдерживают в течение 20 минут, выкладывают в дуршлаг и промывают двумя литрами воды, дают ей стечь, обваливают каждый кружочек в муке и обжаривают в подсолнечном масле с двух сторон.

Лук (250 г) очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, нарезают кружочками и обжаривают в

подсолнечном масле до золотистого цвета. Весовое соотношение; лука—250 г, масла — 300 г.

Томаты (1000 г) очищают от плодоножек, моют, протирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертую массу сливают в эмалированную кастрюлю (емкостью 3 л), ставят на огонь, доводят до кипения и добавляют: соли — 3 чайных ложки, сахара—1—2 столовых ложки, уксуса 5-процентного — 2—3 столовых ложки, обжаренного лука с маслом, нарезанной зелени (20 г), воды кипяченной — 0,5 стакана, 1 г душистого перца, 2 лавровых листика.

Смесь кипятят 10 минут, после чего выкладывают в соус обжаренные баклажаны и кипятят на слабом огне еще 10 минут.

Нагрев банки в пароводяной бане, их заполняют горячей смесью, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой и подогревают в течение 20 минут, после чего немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают на каждую банку зажим и стерилизуют в кипящей воде: банки екмостью 0,5 л — 40 минут, а емкостью 1,0 л—50 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Охлаждение банок после стерилизации — воздушное.

Зажимы могут быть сняты с них только после охлаждения.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки емкостью 0,5 л наполняют на 2 см, а емкостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышка, при этом время стерилизации полулитровых банок равно 50 минутам, а литровых — 60 минутам.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход готовой продукции — четыре банки емкостью 0,5 л.

2-й рецепт

Отличительным признаком второго рецепта является то, что в состав консерва добавляют морковь в количестве 400—500 г на порцию.

Морковь тщательно очищают, моют, нарезают на лапшу, выкладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла и тушат на слабом огне 15 минут.

Тушеную морковь смешивают с подготовленными по первому рецепту овощами и соусом, кипятят смесь 10 минут и в горячем виде расфасовывают в банки, подогретые в пароводяной бане, укладывают банки в кастрюлю с нагретой до 75 градусов водой и подогревают содержимое в кипящей воде в течение 20 минут, после чего немедленно укупоривают, проверяют качество

укупорки, устанавливают на каждую банку зажим и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 40 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Охлаждение после стерилизации — воздушное.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки емкостью 0,5 л наполняют на 2 см, а емкостью 1,0 л — на 2,5 см ниже горлышка, при этом время стерилизации для банок емкостью 0,5 л составляет 50 минут и емкостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — сентябрь — октябрь.

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ

Для маринования пригоден острый, а также сладкий мелкий лук «севок» или «выборок» диаметром до 3 см.

У свежего лука очищают покровные листья и отрезают корневую мочку. Пробланшировав в кипящей воде 2—3 минуты, охлаждают в чистой воде. Затем укладывают на дно банки лавровый лист, лук и заливают горячим маринадом.

Чтобы приготовить маринад, в кастрюлю наливают 1,0 л воды, всыпают 50 г сахара, 50 г соли, вливают один стакан 5-процентного уксуса и кипятят. Залив банки с луком горячим маринадом, их накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 5 минут и емкостью 1,0 л—7 минут.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Сезон приготовления — июль.

ШПИНАТ И ЩАВЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЕ

Для консервирования пригодны свежие листья шпината и щавеля, тщательно отобранные от веточек и листочков других растений.

Отсортированное сырье хорошо отмывают от песка и грязи, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду. Соотношение (в процентах): шпината — 50, щавеля — 25 и воды — 25. Ставят на огонь, кипятят три минуты,

в горячем виде расфасовывают в банки, подогретые в пароводяной бане. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 25 минут и емкостью 1,0 л — 35 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления - май.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Для консервирования пригодны свежие стручки зеленого горошка, равномерно окрашенные в зеленый цвет, с молодыми сахаристыми нежными зернами.

Зрелые и перезрелые стручки непригодны для консервирования из-за наличия в зернах большого количества крахмала (крахмальные зерна дают мутный осадок в готовом консерве .

Стручки сортируют, удаляют зрелые и перезрелые. Отсортированные недозрелые стручки лущат, удаляют поврежденные, порченые зерна и створки. Зерна ссыпают в дуршлаг, моют, после чего дуршлаг с горошком погружают на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром (на 1 л воды 1,5 столовой ложки соли и 1,5 столовой ложки сахара).

Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовывают в банки и заливают горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением 3 г лимонной кислоты на 1 л заливки.

Банки заполняют на 1 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и укладывают в кастрюлю. Начальная температура воды в кастрюле должна быть не менее 70 градусов, а стерилизуют при температуре 105—106 градусов (в воду добавляют 350 г соли на 1 г воды): банки емкостью 0,5 л — 3,5 часа.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

При наличии зажимов банки после наполнения горошком и заливкой укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют методом повторной стерилизации, при температуре 105—106 градусов в воду добавляют 350 г соли на 1 л воды. В первый день банки емкостью 0,5 л с установленными зажимами стерилизуют 80 минут и спустя сутки — еще 65 минут.

В случае пользования банками «Векка» подготовка горошка, заливка и расфасовка ведутся так же, как и для обычных банок. Перед укладкой резинового кольца плечики банки протирают чистым полотенцем, устанавливают резиновое кольцо, накрывают стеклянной крышкой, закрепляют ее пружиной или обоймой, укладывают банки в стерилизатор с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют методом повторной стерилизации при температуре 105—106 градусов (в воду добавляют 350 г соли на 1 л воды). Время первой стерилизации банок емкостью 0,5 л — 80 минут и второй, через 24 часа, еще 65 минут.

После стерилизации банки вынимают, ставят крышками вверх на сухое место (коврик, ветошь) и оставляют для воздушного охлаждения.

После охлаждения проверяют качество укупорки и наличие вакуума. Для этого снимают обойму или пружину, берут банку за крышку и если крышка не отделяется, значит, банка надежно укупорена.

Расход сырья на банку емкостью 0,5 л—650 г, заливки — 175 г.

Сезон приготовления — июнь.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Для консервирования пригодна свежая, плотная, без повреждений капуста белого или кремоватого цвета.

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют.

Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 3—4 минуты, после чего охлаждают водой, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавляют в банку емкостью 0,5 л одну столовую ложку 5-процентного уксуса.

Соотношение закладки: 60 процентов капусты и 40 процентов рассола.

Наполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 20 минут и емкостью 1,0 л—25 минут.

После стерилизаций банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка цветной капусты используется следующим образом:

1. Содержимое банки выкладывают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, сливают рассол, раскладывают

капусту порциями на тарелки, заливают нагретым свежим сливочным маслом и обсыпают толчеными сухарями.

2. Выкладывают содержимое банки в кастрюлю, доводят до кипения, сливают рассол, раскладывают цветную капусту порциями как гарнир к мясным блюдам.

Сезон приготовления — июль — октябрь.

СПАРЖЕВАЯ ФАСОЛЬ НАТУРАЛЬНАЯ

Для консервирования пригодны свежие, плотные, сочные стручки спаржевой фасоли.

Стручки моют, обрезают ножом плодоножки и концы, очищают от нити, бланшируют в кипящей воде 5 минут и охлаждают в воде.

Пробланшированные и охлажденные стручки заливают кипящим 2-процентным рассолом (на 1 л воды 20 г соли), добавляют одну столовую ложку 5-процентного столового уксуса на банку емкостью 0,5 л и две столовых ложки на банку емкостью 1,0 л.

Соотношение укладки: стручков —65—67 и рассола-35—30 процентов.

Залитые банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 25 минут и емкостью 1,0 л — 30 . минут.

Кипение воды в кастрюле во время стерилизации не должно быть бурным.

После стерилизации банки немедленно укупоривают И проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка спаржевой фасоли используется следующим образом: сливают из банки рассол, выкладывают стручки на сковороду, добавляют свежее сливочное масло, подогревают, обсыпают толчеными сухарями и подают на стол.

СПАРЖЕВАЯ ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

В состав консерва входят: спаржевая фасоль, томаты красные, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Способ и последовательность приготовления. Свежие стручки спаржевой фасоли с недоразвитыми семенами, плотные,

сочные, в количестве 1000 г моют, обрезают ножом плодоножки и концы, очищают от нити, нарезают на кусочки длиной до 4 см, бланшируют в кипящей воде 5 минут, после чего охлаждают в воде и дают ей стечь. Лук (200 г) очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, нарезают кружочками или пластинками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Морковь (200 г) и белый корень петрушки (20 г) тщательно очищают, моют и нарезают на лапшу, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла и помешивая тушат на огне до полуготовности.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см.

Томаты (700 г) очищают от плодоножек, моют, протирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертую массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, кипятят 15 минут и добавляют 3 чайных ложки соли, 1,5 — 2 столовых ложки сахара, 2 столовых ложки 5-процентного уксуса, обжаренный лук с маслом, тушеную морковь с маслом, нарезанную зелень, 0,5 г душистого перца в зернах, 2 лавровых листика и бланшированные стручки фасоли.

Смесь кипятят 15 минут, нагревают банки в пароводяной бане и заполняют их горячей смесью на 1,5 см ниже верха горлышка. Накрыв банки подготовленными крышками, их укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и прогревают в течение 20 минут при слабом кипении воды. После подогрева банки извлекают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л—40 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки емкостью 0,5 л наполняют на 2 см, а емкостью 1,0 л—-на 2,5 см ниже верха горлышка. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л — 50 минут и емкостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают И проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — три банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления — июль — август.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В МАРИНАДЕ

Маринованная овощная смесь обладает привлекательным внешним видом, высокими вкусовыми качествами, употребляется в пищу в качестве гарнира к мясным блюдам.

Соотношение овощей в маринаде произвольное и зависит от вкуса изготовителя. Основное сырье для овощной смеси в маринаде: розовые и зеленые томаты, огурцы, цветная капуста, лук, морковь, фасоль стручковая, перец салатный зеленый или красный и чеснок.

Томаты выбирают мелкие (до 3 см), очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде. Огурцы размером до 6 см моют, дают стечь воде и укладывают в банки в целом виде, а более крупные после сортировки и мойки режут на кружочки толщиной до 1 см. Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют, дают стечь воде. Лук сортируют, очищают от покровных рубашек, вырезают мочку и перо. Очищенный мелкий лук укладывают в целом виде; более крупный разрезают на дольки. Морковь сортируют, обрезают ботву, очищают от покровной кожицы, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки толщиной до 0,5 см. Фасоль стручковую сортируют, обрезают плодоножки и концы, очищают от нити, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 2—3 см.

Перец салатный, зеленый или красный моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников и разрезают на кусочки желаемой величины и формы.

Чеснок очищают от покровной рубашки.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки отдельными гнездами или рядами и заливают маринадом;

Состав маринада (на один баллон емкостью 3 л или на три банки емкостью по 1,0 л):

воды	0, 1 *л*
сахара	0,04 *кг*
соли	0,04 *кг*
перца душистого	6 зерен
гвоздики	16 зерен
уксуса 5-процентного	от 5 до 10 столовых ложек.

Маринад готовят в такой последовательности: в эмалированную кастрюлю вливают 1 л воды, добавляют сахар, соль, перец душистый и гвоздику, кипятят 5—7 минут, после чего

добавляют уксус, дают вскипеть. Затем немедленно заливают банки горячим маринадом на 2 см ниже верха горлышка банки или на 7 см ниже верха горлышка баллона.

Залитые маринадом банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 1,0 л — 11 минут, баллон емкостью 3,0 л—15 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Смесь маринованных овощей подается к мясным вторым блюдам.

Сезон приготовления — август.

МОРКОВЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Для консервирования пригодна молодая свежая морковь. У нее отрезают зелень, тщательно сортируют, удаляя поврежденные части, моют, дают стечь воде, нарезают на кружочки и бланшируют в кипящей воде с добавлением столовой соли (20 г соли на 1 л воды) 5 минут. Бланшированную морковь укладывают в подготовленные банки и заливают горячей заливкой.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют соль, сахар, дают вскипеть, добавляют столовый уксус и вновь доводят до кипения.

Рецептура закладки

Состав заливки	На банку емк. 0,5 *л*	На банку емк. 1,0 *л*
Вода	200	400
Соль	5	10
Сахар	5	10
Уксус	25	50

Залитые горячей заливкой банки устанавливают в кастрюлю с

подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 20 минут и емкостью 1,0 л—25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления—июль.

Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

ОВОЩНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ СУПА

(Рецептура на 4 банки емкостью 0,5 л. Вес овощей указан без учета отходов)

Цветную капусту в количестве 400 г очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют, бланшируют путем погружения в кипящую воду на 3 минуты, после чего охлаждают в воде.

Морковь (800 г) и корень петрушки (150 г) моют, срезают ботву и тонкие корешки, соскабливают ножом покровную кожицу, вторично моют, нарезают на кружочки, полукружочки или квадратики толщиной до 1 см.

У корня сельдерея (50 г) срезают ботву, очищают ножом от покровной кожицы, моют, разрезают на кубики толщиной до 1 см.

Перец салатный, зеленый или красный (100 г) моют, вырезают семенники, нарезают на полоски или кружочки.

Зелень петрушки и сельдерея (50 г) очищают от грубых корешков, моют, дают стечь воде, измельчают ножом.

Чеснок (2—3 зубка) нарезают на тонкие пластинки и растирают с солью (1 чайная ложка).

У лука (100 г) удаляют корневую мочку, перо и покровную рубашку, затем нарезают на пластинки.

Нарезанные морковь, корень петрушки, сельдерей и перец салатный бланшируют в кипящей воде в течение 3 минут, после чего охлаждают в воде.

В подготовленные банки отдельно укладывают лук, морковь, петрушку, перец салатный, сельдерей, зелень, цветную капусту, добавляют в каждую банку по 1 чайной ложке соли, тертый чеснок и четверть лимона или 1 г лимонной кислоты.

Залив банки кипящей водой от бланшировки, их накрывают крышками и укладывают в кастрюлю для стерилизации при температуре 105—106 градусов.

Для достижения указанной температуры в кастрюлю добавляют столовую соль из расчета 350 г на 1 л воды, Начальная температура воды в кастрюле —50 градусов.

Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка.

Время стерилизации банок емкостью 0,5 л—75 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Для приготовления супа готовый мясной бульон (1 л) нагревают до кипения, добавляют очищенный и нарезанный на кубики картофель (200 г), кипятят 15—20 минут, после чего кладут заготовленную смесь и кипятят еще 5 минут.

Соль и молотый перец добавляют по вкусу.

Сезон приготовления—октябрь,

УКРОП ДЛЯ ПРИПРАВ

Молодой укроп—приятная пряность для супов, салатов и соусов. Для заготовки пригодны молодые побеги свежесорванного укропа.

1 - й рецепт

Свежий молодой укроп сортируют, удаляют деформированные и грубые листья, тщательно моют, дают стечь воде, подвешивают для просушки. После просушки отрезают и удаляют грубые и толстые черенки и стебли, отсортированный укроп режут на кусочки длиной 5— 8 мм, выкладывают на белый чистый лист бумаги и сушат в течение дня в тени под навесом, перетрушивая через каждые полчаса.

Просушенный укроп укладывают в чистые сухие банки и укупоривают. Хранить его следует в темном месте.

Точно так же можно сушить листья петрушки, мяты и сельдерея.

Сезон приготовления — июль — август.

2-й рецепт

Свежий укроп сортируют, удаляют деформированные и грубые листья, тщательно моют, дают стечь воде, подвешивают для просушки. После просушки отрезают и удаляют грубые и толстые черенки и стебли, отсортированный укроп режут на однородные кусочки длиной 5— 8 мм, пересыпают чистой сухой столовой солью высшего сорта из расчета одна столовая ложка соли на 100 г укропа, перемешивают, укладывают в чистые сухие банки, укупоривают и хранят в темном сухом и холодном помещении.

Точно так же заготовляют листья петрушки, мяты и сельдерея.

Сезон приготовления — июль—август.

3-й рецепт

Свежий молодой укроп сортируют, удаляют деформированные и грубые листья, тщательно моют, дают стечь воде, после чего отрезают и удаляют грубые и толстые черешки и стебли. Отсортированный укроп режут на однородные кусочки длиной 5—8 мм, укладывают в подготовленные банки, добавляют 2 -столовых ложки 5-процентного столового уксуса, две чайных ложки столовой соли и доливают горячей кипяченой воды на 2 см ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—10 минут и емкостью 1,0 л—15 минут, после чего банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления—июль—август.

УКРОП ДЛЯ СОЛКИ И КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОГУРЦОВ

Зеленый укроп с развитыми семенами моют, дают стечь воде, сортируют, удаляют грубые стебли и поврежденные листья, связывают в небольшие пучки и подвешивают для сушки на воздухе в проветриваемом месте под навесом. Через неделю после сушки пучки завертывают в чистую бумагу, связывают и подвешивают в сухом помещении.

Сезон приготовления—июль—август.

СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Консервирование овощей солением и квашением основано на образовании молочной кислоты. Молочная кислота образуется в процессе брожения сахара, находящегося в овощах, под действием молочнокислых бактерий. Чем больше сахара в овощах или плодах, тем больше получается молочной кислоты в процессе брожения.

Благодаря добавлению соли при квашении и солении, кроме вкусового значения, ослабляется развитие маслянокислых бактерий и усиливаются консервирующие свойства молочной кислоты.

При низких температурах молочная кислота препятствует развитию других видов брожения, поэтому хранить квашеные и соленые овощи необходимо в холодном помещении.

Наиболее благоприятной для развития молочнокислых бактерий считается температура 15—22 градуса.

При температуре ниже 15 градусов молочнокислое брожение развивается медленнее. При температуре выше 23 градусов возникает опасность развития гнилостных и маслянокислых бактерий, придающих солениям и квашениям неприятный запах и вкус.

Для приготовления солений и квашений в домашних условиях удобно пользоваться стеклянными 10-литровывыми баллонами.

Соления и квашения, расфасованные в 10-литровые баллоны, укупориваются обычными крышками, но не плотно прикатанными.

Пользоваться бочковой тарой можно, но при этом следует иметь в виду, что бочки из-под масла, мяса, сельдей, рыбы и т. д. непригодны.

Бочки, бывшие в употреблении под квашениями и солениями, замачивают в течение 10—12 дней (воду нужно менять не менее 3—4 раз). После замачивания бочку проверяют на протекание, неисправные места ремонтируют. Перед наполнением овощами ее следует залить кипятком, накрыть мешковиной и выдержать 2 часа.

СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ

Для засолки отбирают огурцы не вполне созревшие, темно-зеленой окраски, размером от 9 до 14 см. Перезрелые и

пожелтевшие огурцы для засолки непригодны.

Огурцы сортируют по размеру, отбраковывают мятые, поврежденные и незрелые, моют и замачивают в колодной воде в течение 2—3 часов, или бланшируют одну минуту.

Укладывают огурцы так: на дно тары кладут ароматические травы—укроп, чеснок, хрен, стручковый горький перец, затем ряд огурцов, снова ароматические травы и т. д. вплоть до наполнения. Укладка огурцов должна быть плотной.

Рецептура заливки

Продукт	На один баллон емкостью 10 *л*	На 10 *кг* огурцов бочкового посола
Огурцы	6,5 *кг*	10,0 *кг*
Укроп	0,2 *кг*	0,3 *кг*
Чеснок	6—8 *зубков*	8—16 *зубков*
Хрен	0,03 *кг*	0,05 *кг*
Стручковый горький перец	2—3 *шт.*	2—5 *шт.*

Другие виды ароматических трав — листья вишни, черной смородины и хрена — укладываются в небольших количествах (по желанию). Общий вес трав не должен превышать пяти процентов.

Для приготовления рассола воду нагревают до кипения и добавляют соли согласно рецептуре. 10-литровые баллоны заливают горячим рассолом, осторожно, небольшими порциями.

Рецептура рассола

Продукт	На один баллон емкостью 10 *л*	На 10 *кг* огурцов бочкового посола
Соль	250 *г*	340 *г*
Вода	3,5 *л*	5,0 *л*

После каждой налитой порции рассола баллоны с огурцами проворачивают для прогрева стенок. Заполненный баллон накрывают крышкой и выдерживают в течение суток, затем неплотно укупоривают и выносят в погреб для дображивания и хранения.

При бочковом засоле укупоренную бочку с огурцами устанавливают в погребе, заливают через верхнее дно охлажденный рассол, отверстие в бочке прикрывают (неплотно) деревянной пробкой. На 3-й день пробку плотно забивают и на верхнее дно наливают воду.

Сезон приготовления — август — сентябрь.

КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ

Для квашения лучше всего брать поздние сорта капусты. Плотные кочаны очищают от покровных зеленых листьев, вырезают поврежденные места и кочерыжку, шинкуют капусту ножом. Ширина стружки должна быть не менее 3 и не более 5 мм.

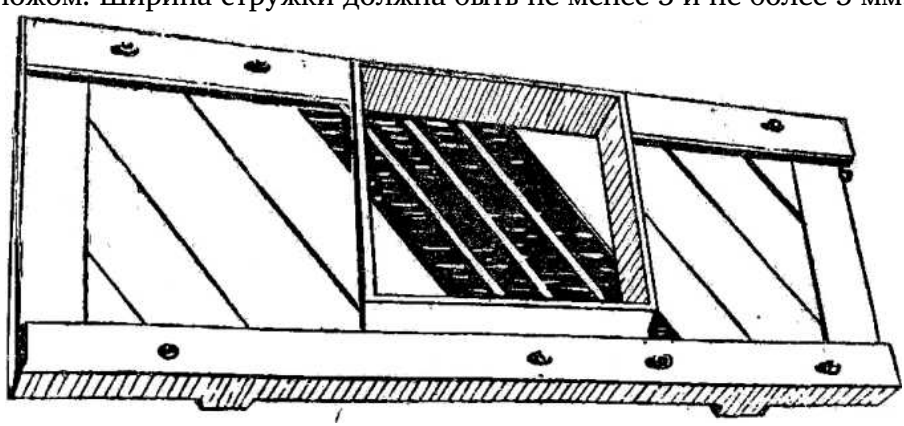


Рис. 32. Шинковка.

Квасить капусту можно в 10-литровых баллонах и в бочках.

В первом случае необходимо соблюдать следующую последовательность. Шинкованную капусту и нарезанную на лапшу морковь разделить на четыре части. Порцию капусты и моркови выкладывают на клеенку, добавляют соль, перемешивают, укладывают в баллон и при помощи деревянной трамбовки осторожно уплотняют. То же проделывают со второй и последующими порциями. Заполнять баллон следует на 10 см ниже верха горлышка. Поверх капусты укладывают чистую ветошь, поверх нее устанавливают деревянную планку размером 150 X 50 мм и в качестве груза—чистую бутылку, наполненную водой.

Процесс брожения капусты начинается сразу же после укладки ее в баллон. Лучшая температура для брожения 15—18 градусов. Для этого наполненный баллон выносят в погреб. Через 14—20 дней капуста готова к употреблению.

В бочках капусту также квасят порциями. Ее плотно утрамбовывают тыльной частью кисти руки или деревянной трамбовкой, сверху укладывают чистые зеленые листья капусты слоем 3 см, затем устанавливают дно и груз в виде чистого камня-булыжника.

Хранить квашеную капусту следует в холодном подвале или погребе.

Рецептура закладки

Продукт	На один баллон емкостью 10 *л*	На бочку емкостью 50 *л*
Капуста шинкованная	9,0 *кг*	46,0 *кг*
Морковь нарезанная	0,25 „	1,3 „
Соль столовая чистая	0,25 „	1,3 „

При хранении на поверхности капусты образуется белая плесень. Ее нужно удалить. Для этого снимают груз [1] и дно, промывают, зачищают верхний слой и снова укладывают дно и груз.

Сезон приготовления — вторая половина октября — первая

половина ноября,

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

Капусту очищают от покровных листьев, вырезают поврежденные места и кочерыжку, после чего капусту шинкуют. Ширина стружки должна быть не более 5 и не менее 3 мм.

На 10 кг шинкованной капусты добавляют 250 г соли, 150 г сахара или меда, 10—20 лавровых листиков, тщательно перемешивают, плотно укладывают в 10-литровый баллон, эмалированную кастрюлю или в пропаренную бочку, накрытую чистым деревянным кругом, устанавливают груз и выдерживают в комнатных условиях в течение 3—5 дней до готовности.

Квашеную капусту расфасовывают в банки емкостью 1,0 л или в 3-литровые баллоны. Банки емкостью 1,0 л наполняют на 3 см, а 3-литровый баллон — на 5 см ниже верха горлышка, накрывают их подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю или ведро с подогретой до 30 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 1,0 л — 40 минут и 3-литровые баллоны —90 минут.

Уровень воды в кастрюле или ведре должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения.

Капуста квашеная стерилизованная используется для приготовления салата провансаль, варки шей и т. д.

Сезон приготовления—сентябрь-октябрь.

СОЛЕНИЕ ЗЕЛЕНЫХ И БУРЫХ ТОМАТОВ

Томаты сортируют по цвету и размеру, удаляют плодоножки, поврежденные и мятые плоды, моют, дают стечь воде, укладывают в баллон, добавляют укроп, лист хрена, зелень сельдерея и стручковый горький перец.

В баллон емкостью 10 л укладывают 7 кг томатов, 30 г укропа, 30 г листьев хрена, 40—50 г листьев сельдерея и 1—3 стручка горького перца, после чего заливают 7-процентным рассолом (на 1 л воды— 70 г соли).

Залитые рассолом баллоны накрывают крышками, неплотно укупоривают, выносят в погреб и хранят в холодном месте. Через 20 дней соленые томаты годны для употребления.

Сезон приготовления — конец сентября.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕНЫЕ

1-й рецепт

Отобрав плоды темно-фиолетовой окраски, одинаковые по величине, не вялые, их моют и удаляют плодоножки. В каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2—3 см. Затем баклажаны проваривают в воде, в которую всыпается соль — 30 г на 1 литр воды.

Уложив в кастрюлю, баклажаны варят до полуготовности 30—40 минут (тупой конец спички при небольшом усилии должен их прокалывать).

Вынутые из кастрюли баклажаны укладывают на наклонно установленную доску, прижимают грузом, дают стечь излишку воды и охлаждают.

Фарш готовят из моркови, белых кореньев (петрушки), зелени петрушки, чеснока и лука Морковь и белые коренья тщательно очищают, моют и нарезают на кусочки длиною 1 см. Очистив лук от покровной рубашки, нарезают на пластинки, после чего жарят на подсолнечном масле до слабо-желтого цвета.

Нарезанные морковь, белые коренья и зелень следует просушить с подсолнечным маслом до полуготовности, смешать с обжаренным луком, добавить соль (40 г на 1 кг фарша). Полученным фаршем начиняют баклажаны через прорезь, после чего их перевязывают стеблем сельдерейного листа или ниткой и плотно укладывают в баллоны, перевязав горлышки чистой марлей. На 3-й день после начала молочнокислого брожения баллоны заливают нагретым до кипения и охлажденным подсолнечным маслом слоем в 1—2 см, накрывают крышками, слегка, но не герметически, укупоривают.

В связи с тем, что квашеные фаршированные баклажаны не стерилизуют, необходимо их хранить в прохладном помещении при температуре не выше 8—10 и не ниже 0 градусов.

Срок пригодности в пищу квашеных фаршированных баклажан при холодном хранении — от 5 до 6 месяцев.

Сезон приготовления — вторая половина сентября — первая половина октября.

Закладка продуктов в один баллон емкостью 3 л:

баклажаны	2,3 *кг* (в свежем виде с учетом отходов)
морковь	0,5 *кг*
корень петрушки	0,1 »
лук	0,1 »
чеснок	5—8 зубков
зелень петрушки	20 *г*
соль (в фарш)	40 »
сельдерейный лист для обвязки	50 »
масло подсолнечное для:	
обжарки лука и тушения фарша	100 »
заливка баллона	100 »

2-й рецепт

Подготовка количества сырья и расфасовка—согласно первому рецепту. Завязав баллон марлей, выдерживают в течение 5—8 дней с целью появления молочно-кислого брожения. На 5-й или 8-й день заливают нагретым до кипения и охлажденным до 70 градусов подсолнечным маслом слоем в 1—2 см, накрывают крышкой, устанавливают в ведро (на решетку) с подогретой до 40 градусов водой и пастеризуют при температуре 85 градусов и течение 90 минут. После пастеризации баллон немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения.

Пастеризованные квашеные баклажаны выдерживают длительное хранение в обычных условиях и сохраняют нормальную кислотность.

ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Для солки используют перцы зрелые, здоровые, плотные, одинаковой окраски, не горькие на вкус и без повреждений.

После сортировки перцы моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников (вырезают верхнюю часть), Затем каждый стручок пересыпают солью из расчета 50 г (две столовые ложки) на 1 кг подготовленного сырья, укладывают один перец в другой, помещают в эмалированную кастрюлю, накрывают чистой

тарелкой; затем кладут груз в виде чистого гранитного камня и выдерживают 12—15 часов. Во время выдержки перцы выделяют сок.

После выдержки их вместе с выделенным соком перекладывают в подготовленный баллон, доливают рассолом из расчета 50 г соли на 1 л воды. Баллон наполняют на 10 см ниже верха горлышка. Поверх перцев укладывают чистую ветошь, на нее—деревянную планку размером 150х50 мм, в виде груза—чистую бутылку емкостью 0,5 л, наполненную водой.

Баллоны с перцем выносят в холодный погреб.

Перед употреблением перцы тщательно моют и отмачивают в холодной воде в течение 10 часов. Отмоченные перцы используют для наполнения различными фаршами.

СОЛЕНИЕ АРБУЗОВ

Для засолки берут поздние сорта. Арбузы сортируют, удаляют переспелые, недозрелые, треснутые, поврежденные болезнями и пятнами. Тщательно моют, дают стечь воде, накалывают деревянной иглой на глубину до 2 см в 8—10 местах.

Арбузы укладывают в бочку и заливают рассолом. Для мелких арбузов требуется 800 г соли на 10 л воды, а для крупных — 1000 г на 10 л воды. Поверх арбузов укладывают чистую ветошь, засыпают промытым чистым песком, устанавливают деревянный круг и на него — груз.

Соленые арбузы хранят в холодном подвале.

Процесс созревания, в зависимости от температурных условий, продолжается 15—25 дней.

При засолке арбузов пряностями не пользуются.

МОЧЕНИЕ ЯБЛОК

Для мочения берут позднеосенние и зимние сорта яблок с плотной мякотью, зрелые, здоровые, без червоточин, пятен и повреждений, равномерные по величине. Отсортированые яблоки моют, дают стечь воде.

Подготовленную чистую, пропаренную, без посторонних запахов бочку выстилают промытой в горячей воде ржаной соломой, укладывают яблоки вручную, пересыпая каждый ряд промытой ржаной соломой, после чего бочку укупоривают и через шпунтовое отверстие в дне заливают приготовленное сусло.

Для приготовления сусла воду доводят до кипения,

добавляют солод и кипятят в течение 5 минут. При отсутствии солода можно добавить ржаную муку. Для этого ее разбалтывают с небольшим количеством холодной воды и заливают кипятком.

На 10 л воды требуется солода 50—75 *г* или муки ржаной— 200 г, соли 100—120 г, сахара или меда 400— 500 г.

Остывшее сусло вливают в бочку через шпунтовое отверстие. Проверяют бочку на течь, после чего хранят при температуре 20—25 градусов. В течение трех дней шпунтовое отверстие ежедневно открывают, доливают свежее сусло, удаляя образовавшуюся пену. Затем шпунтовое отверстие плотно укупоривают и бочку переносят в холодное помещение, где хранят при температуре 0—4 градуса тепла.

ГРИБЫ

Для консервирования пригодны следующие разновидности грибов: а) трубчатые — белые, подосиновики, березовики, маслята, моховики, козлянки и другие: б) пластинчатые — рыжики, грузди, подгрузки, опенки, лисички, сыроежки, белянки и другие.

Каждый вид грибов следует консервировать отдельно.

Грибы—скоропортящийся продукт, поэтому для консервирования они должны быть свежесорванные, средних и малых размеров, без повреждений и червоточин. Нельзя оставлять грибы до переработки хотя бы на 4— 5 часов, так как они вянут, делаются червивыми и быстро портятся.

РЫЖИКИ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

1-й рецепт

Свежие рыжики сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезрелые и ломаные, а также приставшие листья и мох.

У отсортированных грибов обрезают корешки, вырезают поврежденные места, большие разделяют на шляпки и ножки. Шляпки и ножки больших размеров разрезают на кусочки. Мелкие рыжики солят и консервируют целыми.

При чистке и резке рыжики от соприкосновения с воздухом темнеют и приобретают непривлекательный вид. Чтобы предупредить потемнение очищенных и нарезанных грибов до укладки, их следует хранить в двухпроцентном растворе столовой соли (20 г на 1 л воды). Однако долго держать их в соленой воде не следует, так так шляпки быстро впитывают влагу. Перед укладкой грибы выбирают дуршлагом, дают стечь воде и тщательно промывают.

Подготовленные рыжики укладывают в баллоны и пересыпают сухой чистой столовой солью из расчета 40 **г** на 1 кг грибов. Затем баллоны устанавливают в холодном месте.

В виде гнета в каждой из них ставят бутылку с водой, а для предупреждения попадания посторонних предметов завязывают чистой ветошью.

Через 20 дней созревания в холодном помещении рыжики готовы к употреблению.

Чтобы сохранить соленые рыжики на более длительный срок, их следует законсервировать.

Для этого их выкладывают в дуршлаг или сито и промывают водой. Рассол кипятят в течение 5 минут, удаляя при этом пену. Грибы следует промыть горячей кипяченой водой (2 л на 1 кг грибов).

В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают 1 лавровый листик, 2—3 зерна душистого перца, 1,0 г лимонной кислоты, подготовленные грибы и все это равномерно заливают прокипяченным горячим рассолом. Если его не хватает, можно долить горячей воды.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, помещают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 40 минут и емкостью 1,0 л—50 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Для маринования соленых рыжиков их осторожно выкладывают в дуршлаг, сливают рассол, промывают горячей водой (2 л на 1 кг грибов).

Подготовив маринад из расчета—на один стакан воды 2 столовых ложки 5-проиентного столового уксуса, 4 зерна душистого перца, 2 лавровых листика, 3 зерна гвоздики, 1 чайная ложка соли, смесь кипятят и заливают грибы горячим маринадом.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 30 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

2-й рецепт

Свежие рыжики сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезрелые и ломаные, а также приставшие листья и мох. Затем обрезают корешки, вырезают поврежденные места, грибы разделяют на шляпки и ножки. Шляпки и ножки больших размеров режут на крупные кусочки. Мелкие рыжики консервируют целыми.

При чистке и резке рыжики от соприкосновения с воздухом темнеют и приобретают непривлекательный вид. Чтобы предупредить потемнение очищенных и нарезанных грибов до укладки, их хранят в двухпроцентном растворе столовой соли (20 г на 1 л воды). Однако долго держать грибы в соленой воде не следует, так как шляпки быстро впитывают воду. После этого грибы промывают, дают стечь воде и варят 15 минут при кипении заливки.

Для приготовления заливки требуется 150 г воды, 1,5 г лимонной кислоты и 7 г соли на 1 кг грибов.

В подогретые банки укладывают грибы и заливают профильтрованной от их варки горячей заливкой. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют; банки емкостью 0,5 л — 65 минут и емкостью 1,0 л — 85 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

ГРУЗДИ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Свежие грузди сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие и ломаные, а также приставшие листья и мох.

У отсортированных грибов обрезают корешки, вырезают поврежденные места. Крупные разделяют на шляпки и ножки. Шляпки и ножки больших размеров разрезают на кусочки.

Для удаления естественной горечи и острого вкуса грузди замачивают в холодной воде в течение двух дней, меняя воду трижды в день, и хранят в холодном погребе. Вода для этой цели должна быть присолена (1 г столовой соли на 1 л воды). Грибы покрывают водой, кладут на них тарелку и в виде груза — чистую бутылку, наполненную водой. Если шляпки грибов не ломаются, а гнутся, то замачивание прекращают, грибы готовы к посолу.

Замачивание грибов можно заменить бланшировкой в кипящей подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 3—5 минут. Пена при этом снимается. Затем грибы помещают в дуршлаг и дают стечь воде.

Подготовленные грузди выкладывают в эмалированную кастрюлю. На I кг грибов добавляют 2 лавровых листика, 4 зерна душистого перца. 0,5 г корицы, 2 столовых ложки 5-процентного столового уксуса и полстакана кипяченой воды. Кипятят на слабом огне, удаляя пену.

Когда грибы оседают на дно, варка окончена.

Продолжительность ее зависит от вида, возраста грибов и размера кусочков.

Отваренные грибы и жидкость в горячем виде равномерно расфасовывают в банки и добавляют 0,5 г лимонной кислоты на банку емкостью 0,5 л. Если заливки не хватает, доливают кипяток.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 35 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

ПОДГРУЗДИ, ВОЛНУШКИ, БЕЛЯНКИ, СЫРОЕЖКИ СОЛЕНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, дряблые, перезревшие и ломаные, а также приставшие листья и мох.

У отсортированных грибов обрезают корешки, вырезают поврежденные места. Крупные грибы разделяются на шляпки и ножки. Шляпки и ножки больших размеров разрезают па кусочки.

Для удаления естественной горечи и острого вкуса грибы бланшируют в кипящей подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) 3—5 минут, удаляя при этом пену.

Бланшированные грибы помещают в дуршлаг для стекания воды и охлаждения.

В охлажденные до 30 градусов грибы добавляют 40 а чистой столовой соли на 1 кг.

Чтобы удалить горечь, грибы замачивают в холодной воде температуры 15 градусов и выдерживают в холодном погребе в течение трех дней, причем воду следует менять не реже трех раз в сутки. Грибы должны быть погружены в воду. Для этого их накрывают тарелкой, а сверху кладут груз в виде чистой бутылки, наполненной водой.

В отмоченные грибы добавляют 45 г чистой столовой соли на 1 кг. Подсоленные грибы выдерживают 2—3 дня при комнатной температуре, после чего выносят в погреб. Через 12 дней грибы пригодны к употреблению.

Для консервирования берут грибы 2—3-дневной выдержки после посола.

Их выкладывают в дуршлаг, дают стечь рассолу. В подготовленные банки емкостью 0,5 л на дно укладывают 1 лавровый листик, 3 зерна горького и 3 зерна душистого перца, затем помещают грибы, доливают 2 столовых ложки 5-процентного столового уксуса. Если заливки не хватает, доливают кипяток.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 35 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Мелкие белые грибы сортируют, удаляют червивые, перезревшие и ломанные, а также приставшие листья и мох.

У отсортированных грибов обрезают корешки, вырезают поврежденные места, большие разделяют на шляпки и ножки.

Отсортированные грибы тщательно моют, дают стечь воде.

Шляпки и ножки больших грибов разрезают на кусочки и консервируют отдельно.

Подготовленные грибы бланшируют 10 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). При этом количество воды должно быть не более трети объема грибов.

При бланшировке грибы выделяют сок, уменьшаются в объеме и покрываются жидкостью.

Пробланшированные грибы помещают в дуршлаг для стекания жидкости.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают; 1 лавровый лист, 3 зерна горького и 3 зерна душистого перца, грибы и заливают горячей заливкой.

Для приготовления заливки в кастрюлю наливают два стакана воды, добавляют полторы чайных ложки соли, одну чайную ложку сахара, полстакана столового 5-про-центного уксуса, ставят на огонь и доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют; банки емкостью 0,5 л— 35 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Процесс подготовки и варки грибов для маринования не отличается от этого процесса для грибов соленых консервированных.

После варки грибы выкладывают в дуршлаг и отделяют от бланшировочной жидкости. В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают 1 лавровый лист, 3 зерна перца горького, 3 зерна перца душистого, грибы, добавляют 4 столовых ложки 5-процентного столового уксуса. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка. При недостаче заливки доливают кипящую воду.

Наполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют:

банки емкостью 0,5 л —30 минут и емкостью 1,0 л — 35 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

* * *

Для того, чтобы сохранить на продолжительное время реализуемые торговой сетью соленые и маринованные грибы, расфасованные в бочки, их следует промыть кипяченой и охлажденной до 50 градусов водой, удалить мятые и поврежденные,

В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают по 3 зерна горького и душистого перца, 1 лавровый лист, грибы и добавляют 2 столовых ложки 5-процентного столового уксуса.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка. Недостающее количество жидкости наполняют кипящей водой.

Наполненные банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизуют банки емкостью 0,5 л — 40 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВЫ

КОМПОТЫ

Из фруктов рекомендуется приготовлять натуральные консервы (заготовки) в виде цельных плодов, разрезанных на половинки или более мелкие части, а также из цельных ягод.

Плоды и ягоды натуральные заливают кипящей водой. В дальнейшем заготовки используются для приготовления компотов, джемов, варенья, соусов, киселей и т. д. Кроме заготовок из плодов и ягод, готовят компоты на сахарном сиропе из одного или нескольких видов сырья. Плоды и ягоды, имеющие интенсивную естественную окраску (вишня, слива, черная смородина и т. д.), не следует смешивать с такими, которые не имеют окраски, так как готовый компот будет иметь непривлекательный вид.

Для составления компотных смесей можно пользоваться заготовками из белой черешни, айвы, очищенной от кожицы груши, персиков.

При наличии заготовок в сезон созревания абрикосов можно делать следующие компотные смеси:

а) абрикосы, белая черешня, айва;

б) абрикосы, белая черешня;

в) айва, белая черешня, абрикосы, груши и т, д.

Степень зрелости плодов для приготовления фруктовых натуральных консервов (заготовок) и компотов имеет важное значение. Для этой цели берут плоды плотные, с естественной кислотой.

Спелые плоды и ягоды для приготовления заготовок и компотов непригодны, так как полученные консервы будут переваренными.

Компоты и фруктовые натуральные консервы, приготовленные в домашних условиях, отличаются высокой питательностью. Рекомендуемая кратковременная тепловая обработка плодов гарантирует почти полную сохранность содержащихся в них витаминов.

Наличие в компотах и фруктовых натуральных консервах питательных веществ—сахаров, натуральных кислот и витаминов — делает их полезными для питания и укрепления здоровья детей и взрослых.

Лицам, страдающим сахарной болезнью (диабетом), можно рекомендовать фруктовые натуральные консервы из незрелых

плодов, содержащих мало сахара (груши, персики, яблоки и крыжовник). Натуральные фруктовые консервы можно подслащивать сахарином из расчета 1 таблетка сахарина весом 0,01 г соответствует 6 г сахара.

Сахарин следует добавлять в консервы за 2—3 часа до употребления. Для этого сливают сок из заготовки, доливают 1—2 стакана воды, доводят до кипения, добавляют необходимое количество сахарина. Фрукты выкладывают в вазу или эмалированную кастрюлю, заливают горячим раствором и охлаждают.

Компоты можно готовить способом горячей расфасовки без последующей стерилизации. При этом сырье должно быть свежим, тщательно отмытым и отсортированным.

Способ и последовательность приготовления. Подготовленные и уложенные в тщательно отмытые банки плоды и ягоды осторожно заливают кипящей водой из чайника в центр банки или баллона. Во избежание растрескивания стекла от резких колебаний температуры сначала вливают немного кипятка и банку или баллон проворачивают для обогрева стенок, затем повторяют то же самое еще два-три раза, пока посуда не заполнится.

Залитую кипящей водой банку или баллон накрывают чистой подготовленной крышкой, обворачивают полотенцем и выдерживают 5—6 минут. Затем воду сливают в кастрюлю (для повторного использования) и банку (баллон) вновь быстро заливают кипящей водой в один прием, снова накрывают крышкой, обворачивают полотенцем и выдерживают еще 5—6 минут. Эту операцию повторяют третий раз.

Для фруктовых натуральных заготовок последний залив производят кипятком, а для компотов кипящим сахарным сиропом.

Залитые банки или баллоны немедленно укупоривают и по проверке качества укупорки ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Компоты можно готовить на сиропе из меда. Для этого мед растворяют водой до желаемой сладости, дают сиропу вскипеть и заливают им ягоду.

Для приготовления сиропа меда расходуется на 20— 25 процентов больше, чем сахара.

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

Для приготовления компота из садовой клубники ягоды

должны быть плотными, среднего размера, с интенсивной окраской, не вполне зрелые. Сорт «Комсомолка» наиболее пригодный.

Зрелые и перезрелые ягоды, а также ягоды с недостаточно интенсивной окраской консервировать не следует, так как они превращаются в бесформенную массу и придают компоту плохой вид.

Ягоды сортируют, удаляют недозрелые и перезрелые, мятые и загрязненные. Годные ягоды укладывают в дуршлаг, трижды погружают дуршлаг в ведро с водой, дают стечь воде, очищают от чашелистиков и примесей.

Очищенные плоды укладывают в подготовленные банки емкостью 0,5 л. На дно банки предварительно всыпают две столовых ложки сахара-песка, укладывают ягоды, затем вторично пересыпают сахаром, снова укладывают ягоды и так делают до наполнения, из расчета 6—8 столовых ложек сахара на банку емкостью 0,5 л.

Банки наполняют ягодами и сахаром горкой на 1 см выше горлышка, накрывают марлей и выдерживают в течение 2—4 часов. Во время этого клубника выделяет сок, сахар частично растворяется в нем и содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышек банок, их накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 35 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть на

крыта крышкой, кипение воды не бурным, уровень воды—на 3 см ниже верха горлышка банки.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Лучший результат получается при пастеризации компота при температуре воды в кастрюле 90 градусов. Время пастеризации банок емкостью 0,5 л — 65 минут.

Готовые консервы из клубники хранят в темном месте (подвале, погребе) или завертывают в черную бумагу.

Сезон приготовления — май—июнь.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ

Свежую малину сортируют, удаляя мятые, поврежденные и недозрелые ягоды. Отсортированную малину выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от

чашелистиков.

Ягоды с личинками малинового жучка до мойки погружают на 2 минуты в однопроцентный раствор соли (10 г на 1 л воды). Всплывшие личинки удаляют, малину выкладывают в дуршлаг и погружают в ведро с чистой водой. Затем дают стечь воде, ягоды укладывают в банки и пересыпают сахаром из расчета 6—7 столовых ложек на одну банку емкостью 0,5 л.

Банки наполняют ягодой и сахаром на 1 см выше горлышка, накрывают марлей и выдерживают в течение 4—5 часов. В это время малина выделяет сок, сахар частично в нем растворяется, содержимое банки самоуплотняется и оседает.

Как только малина и сахар осядут вровень с верхом горлышек банок, их накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 40 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 15 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды не бурным, уровень воды — на 3 см ниже верха горлышка банки.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — июль—сентябрь.

АБРИКОСЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Отбирают плоды свежие, плотные, с незначительной оранжевой окраской и небольшой прозеленью, одинаковые по величине.

Следует помнить, что плоды абрикосов с прозеленью после стерилизации приобретают равномерную естественную оранжевую окраску.

Отсортированные плоды моют, удаляют поврежденные, сморщенные и очищают от плодоножек. С целью экономного использования стеклянной тары абрикосы рекомендуется разрезать по бороздке на половинки и удалять косточки. Половинки до укладки хранят в эмалированном тазу с чистой холодной водой.

Плотно уложенные в банки половинки абрикосов немедленно заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками и ставят для стерилизации в кастрюлю с подогретой до 55—60 градусов водой.

Время стерилизации абрикосов натуральных для банок емкостью 0,5 л — 9—10 минут, емкостью 1,0 л — 10—12 минут и баллона емкостью 3,0 л—25 минут. Во время стерилизации

кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды не бурным.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Абрикосы натурально являются консервом-полуфабрикатом (заготовкой) и используются для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

Сезон приготовления — июль.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ

Для приготовления компота из половинок абрикосов плоды должны быть свежими, плотными, оранжевой окраски с незначительной прозеленью, одинаковыми по величине и степени зрелости, без пятен и помятостей.

Отсортированные плоды моют, очищают от плодоножек, режут по бороздке на половинки и удаляют косточки. Половинки плодов до укладки в банки хранят в эмалированном тазу с холодной водой.

Плотно уложенные в банки абрикосы заливают кипящим сахарным сиропом, крепость которого равна 35— 50 процентам (от 600 г до 1 кг сахара на 1 л воды).

В полулитровую банку помещают 360—390 г плодов и 135—165 г сиропа, а в литровую — соответственно 720—780 г и 270—330 г..

Залитые сахарным сиропом банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю (температура воды в ней должна быть не ниже 50 градусов) и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут, емкостью 1,0 л— 10—12 минут и баллон емкостью 3,0 л— 25 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Для приготовления компотов из целых абрикосов плоды должны быть свежими, плотными, оранжевой окраски с незначительной прозеленью, одинаковыми по величине и степени зрелости, без пятен и помятостей. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, укладывают в подготовленные банки, заливают нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20—25 процентов (250—350 г сахара на 1 л воды).

В банку емкостью 0,5 л помещают 325—330 г плодов и 200—

195 г сиропа, а емкостью 1,0 л— соответственно 610—620 г и 410—400 г.

Залитые сахарным сиропом банки накрывают прокипяченными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—9—10 минут, емкостью 1,0 л — 10—12 минут и баллон емкостью 3,0 л—25 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение— воздушное.

Сезон приготовления — июль.

АБРИКОСОВЫЙ СОК С МЯКОТЬЮ

Для приготовления абрикосового сока с мякотью плоды должны быть зрелыми или перезрелыми, без пятен и червоточин.

Отсортированные абрикосы очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, удаляют косточки. Затем плоды укладывают в кастрюлю, добавляют 1 стакан воды на 2 кг плодов и кипятят 10 минут до размягчения. Пропаренные абрикосы протирают через сито или густой дуршлаг. Готовят сахарный сироп из расчета 250 г сахара ни 1 л воды. Количество добавляемого сиропа в соке — 0,5 л на 1 л протертого сока. Смесь кипятят 10 минут и в кипящем состоянии разливают в подготовленные и подогретые банки на 1 см ниже верха горлышка. Наполненные банки устанавливают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 15 минут и емкостью 1,0 л — 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Можно консервировать кипящий абрикосовый сок без последующей стерилизации. Для этого его разливают в подготовленные (подогретые в пароводяной бане) банки, накрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, укутывают в одеяло и выдерживают 40 минут, после чего банки охлаждают воздухом.

Сезон приготовления — июль.

ВИШНИ ЦЕЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Вишни сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и недозрелые ягоды. Отсортированное сырье моют, плотно укладывают насыпью в

подготовленные банки, заливают кипящей водой. Банки закрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 7—9 минут, емкостью 1,0 л—9—10 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки и баллоны немедленно укупоривают, проверяют герметичность. В хорошо укупоренной банке или баллоне крышка не проворачивается вокруг горлышка.

Охлаждение банок и баллонов после стерилизации и укупорки —- воздушное.

Вишни цельные натуральные используют для приготовления вареников, компота, киселя и варенья.

Сезон приготовления — июль—август.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ

Для приготовления компота из цельной вишни ягоды должны быть спелыми и очищенными от плодоножек.

Отсортированное сырье моют, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30-—40 процентов (450—550 г сахара на 1 л воды). Затем банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 8—9 минут, емкостью 1,0 л — 9—10 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Для приготовления вишни цельной натуральной и компота из нее на одну банку емкостью 0,5 л требуется вишен 340—345 г и емкостью 1,0 л — 650—655 г.

Сезон приготовления — толь—август.

ВИШНИ НАТУРАЛЬНЫЕ БЕЗ КОСТОЧЕК

После сортировки по степени зрелости вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и недозрелые. Отсортированное сырье моют, ручной машинкой или булавкой удаляют косточки и плотно укладывают в банки.

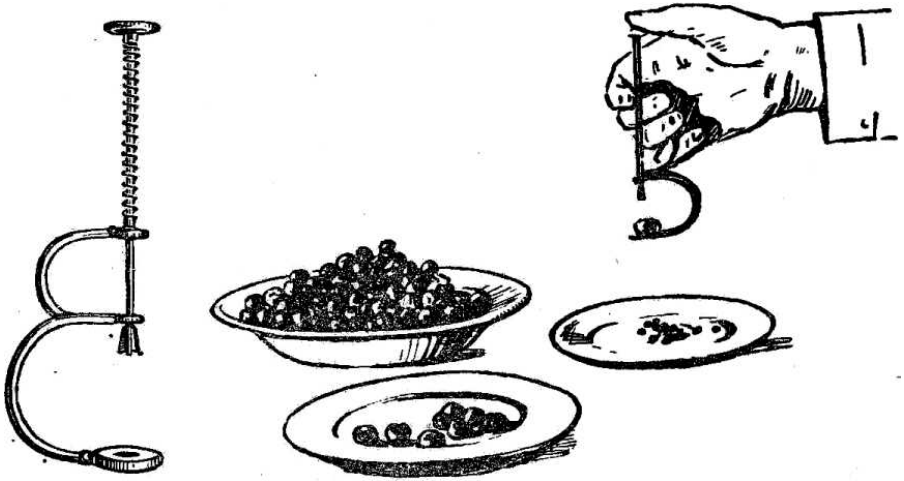


Рис. 33. Ручная машинка для удаления косточек из вишен и черешен.Слева — машинка, справа — способ применения.

Вишни натуральные без косточек не заливают водой, так как при плотной укладке они заполняются собственным соком.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю при температуре воды не более 40 градусов и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—15—18 минут и емкостью 1,0 л — 18—20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Вишни натуральные без косточек используются для приготовления вареников, джема, соусов, пюре, киселя, компота, варенья и как начинка для пирогов.

Вес уложенных плодов:

в банку емкостью 0,5 л — 500—510 г.

в банку емкостью 1,0 л — 950—1100 г.

Сезон приготовления — июль—август.

ВИШНИ МАРИНОВАННЫЕ

Вишни сортируют по размеру и цвету, удаляют поврежденные ягоды и плодоножки, моют, дают стечь воде.

На дно подготовленной банки емкостью 1,0 л кладут 0,6 г корицы, по 2—4 зерна гвоздики и душистого перца, насыпают подготовленные вишни в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на 5 банок емкостью 1.0 л в эмалированную кастрюлю вливают 1,5 л воды, всыпают 0,6 кг

сахара, кипятят, добавляют 0,2 л столового 5-процентного уксуса и вновь кипятят.

Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно укладывают в кастрюлю с подогретой до 70° водой и стерилизуют при кипении воды: банки емкостью 0,5 л —10 минут, емкостью 1.0 л— 12 минут и 3-литровый баллон — 20 минут. После стерилизации банки и баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — июль—август.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Компоты готовят из белой, розовой и красной черешни. Ягоды сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек и удаляют поврежденные.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, плотно укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью от 30 до 35 процентов (450—550 г сахара на 1,0 л воды)

Залитые кипящим сиропом банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—7—9 минут и емкостью 1,0 л — 9—10 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется в сахарный сироп добавлять лимонную кислоту (1 г кислоты на 1 л сиропа).

КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ БЕЗ КОСТОЧЕК

Черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и нездоровые ягоды.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, при помощи ручной машинки или булавки удаляют косточки.

Очищенное сырье укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью от 40 до 50 процентов (от 650 г до 1,0 кг сахара на 1 л воды). Заполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—12 минут и емкостью 1,0 л—16 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется в состав сиропа добавлять 1—2 г лимонной кислоты на 1 л сиропа.

Сезон приготовления — июнь—июль.

ЧЕРЕШНЯ НАТУРАЛЬНАЯ

Белую, розовую или красную черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и уродливые ягоды.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, плотно укладывают в банки, заливают кипящей водой, накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л — 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

В связи с недостаточным содержанием естественной кислоты в черешнях рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчета 0,5 г на банку емкостью 0,5 л.

СЛИВЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ЦЕЛЬНЫЕ

Не вполне спелые, плотные сливы очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, червивые и перезрелые плоды. Отобранное сырье тщательно моют, помешают в дуршлаг и бланшируют путем погружения на 2—4 секунды в кастрюлю с кипящей водой, после чего немедленно перекладывают в холодную воду на 1—2 минуты.

Бланшировка и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице слив. Такая сетка предупреждает появление трещин на них при стерилизации.

Пробланшированные сливы укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 7—9 минут, емкостью 1,0 л — 9—11 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 20 минут.

После стерилизации банки герметически укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Натуральные цельные сливы используются как начинка для пирогов, для приготовления компота, джема и варенья.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ СЛИВ

После сортировки слив по степени зрелости их очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые плоды, моют. Рекомендуется выложить сливы в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 2—4 секунды, после чего немедленно охладить в воде.

Пробланшированные сливы укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 15—25 процентов (200—350 г сахара на 1 л воды). Залитые сиропом банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: емкостью 0,5 л — 8—9 минут, емкостью 1,0 л — 9—11 минут и баллон емкостью 3,0 л — 20 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

СЛИВЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛОВИНКАМИ

Сливы очищают от плодоножек и удаляют поврежденные, червивые и перезрелые плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают сливы по бороздке и удаляют косточки. Половинки укладывают в подготовленные банки, заливают горячей водой, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут, емкостью 1,0 л — 10—12 минут и баллоны емкостью 3,0 л— 25 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сливы натуральные половинками используются как начинка для пирогов, а также для варки джема, варенья, компота и соуса.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ СЛИВ ПОЛОВИНКАМИ

Отсортированные по степени зрелости и очищенные от плодоножек сливы моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают по бороздке, удаляют косточки и укладывают половинки в подготовленные банки. Затем их заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 30—45 процентов (450—800 г сахара на 1 л воды), накрывают подготовленными крышками, укла-дывают в кастрюлю и стерилизуют банки емкостью 0,5 л-—9—10 минут, емкостью 1,0 л—10—12 минут и баллоны емкостью

3,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

ЗАГОТОВКА ИЗ СЛИВ НА ПОВИДЛО И ДЖЕМ

Для заготовки на повидло и джем отбирают спелые сливы, удаляют плодоножки, поврежденные плоды. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, удаляют косточки, укладывают в эмалированную кастрюлю и уваривают в течение 15 минут на слабом огне. Затем расфасовывают в подогретые в пароводяной бане баллоны, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение— воздушное. Во время охлаждения баллон устанавливается в опрокинутом виде на крышку.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

Заготовка используется для варки повидла или джема в любое время года. Для этого открывают баллон, выкладывают сливы в эмалированную кастрюлю, добавляют сахарный песок из расчета: 1—2 кг сахара на 3 кг заготовки для варки повидла и 3—3,5 кг сахара на 3 кг заготовки для варки джема.

Варят до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

СЛИВЫ МАРИНОВАННЫЕ

Для маринования пригодны сливы плотные, не перезрелые, свежие. Мятые и поврежденные плоды откладывают.

Отсортированные сливы моют, удаляют плодоножки, дают стечь воде, плотно укладывают целыми в банки, и заливают горячим маринадом.

Состав маринада (рецептура составлена на 3-литровый баллон): воды — 5 стаканов, сахара—300—500 г, уксуса 5-процентного — половина-три четвёртых стакана, гвоздики—12 зерен, корицы — 2 г.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику, корицу, сахар, кипятят 5—7 минут, снимают с огня, вливают уксус и немедленно заливают банки. Соотношение укладки: слив — 50—60 процентов, маринада — 50—40 процентов.

Заполненные банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой До 50 градусов водой и пастеризуют при

температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л—15 минут, емкостью— 1,0 л — 20 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 35 минут. После пастеризации банки или баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

АЙВА НАРЕЗАННАЯ НАТУРАЛЬНАЯ

Отсортированные по степени зрелости плоды моют, разрезают на дольки, удаляют семенную коробку и поврежденные места (нарезанную айву до бланшировки хранят в холодной воде). Бланшируют дольки айвы в горячей воде при температуре 85 градусов 12—15 минут, затем охлаждают в воде, дают ей стечь и, уложив в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—10 минут, емкостью 1,0 л— 12 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и, проверив качество укупорки, оставляют для воздушного охлаждения.

Айва натуральная используется для приготовления компотов, джема, варенья и как начинка для пирогов.

Сезон приготовления — вторая половина сентября— октябрь.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Айву сортируют по степени зрелости, моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, разрезают на дольки, удаляют семенную коробку и поврежденные места (нарезанную айву до укладки рекомендуется хранить **в** воде). Пробланшировав в горячей воде при температуре

85 градусов в течение 12—15 минут, дольки погружают в воду для охлаждения. Затем их укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 25—35 процентов (350—550 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л —10 минут, емкостью 1,0 л —12 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 25 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и оставляют для воздушного охлаждения.

Сезон приготовления — вторая половина сентября — октябрь.

АЙВА МАРИНОВАННАЯ

Отсортированные по степени зрелости плоды моют, лают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, очищают от кожицы, удаляют семенную коробку, поврежденные места и нарезают на кусочки.

Во избежание потемнения нарезанные кусочки хранят в холодной воде.

Для придания мягкости айву бланшируют в кипящей воде, для чего в кастрюлю емкостью 3 л вливают 1,5 л воды, доводят до кипения, погружают в нее нарезанную айву при помощи дуршлага или специальной сетки для бланшировки и кипятят 8—10 минут. Затем сетку или дуршлаг с кусочками айвы погружают в воду для охлаждения.

Охлажденные дольки айвы укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим маринадом.

Состав маринада (рецептура на один 3-литровый баллон или три однолитровые банки): воды — 5 стаканов, сахара — 300—400 г, уксуса 5-процентного — три четвёртых — один стакан, гвоздики—12 зерен, корицы дробленой — 2 г.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику, корицу и сахар, кипятят 5—7 минут, вливают уксус, доводят маринад до кипения и заливают им банки.

Соотношение укладки: айвы — 60—65 процентов, маринада — 40—35 процентов.

Залитые банки покрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л— 15 минут, емкостью — 1,0 л —20 минут, баллоны емкостью 3,0 л — 30 минут или стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8 минут, емкостью — 1,0 л—12 минут и трехлитровые баллоны — 25 минут.

После пастеризации или стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления октябрь.

Айва маринованная подается в виде гарнира к мясным блюдам.

ЯБЛОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ ДОЛЬКАМИ

Плоды сортируют по степени зрелости, моют, дают стечь

воде, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляют плодоножки, семенные коробки и поврежденные места.

Нарезанные дольки, во избежание потемнения, хранят в однопроцентном растворе соли не более 15 минут.

Затем яблоки бланшируют в горячей воде при температуре 85—90 градусов от 1 до 15 минут, в зависимости от величины долек и сорта яблок.

Пробланшированные яблоки охлаждают в воде и укладывают в подготовленные банки. После заливки горячей водой банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8—10 минут и емкостью 1,0 л— 10—12 минут.

После стерилизации банки сразу же укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Яблоки натуральные используются для приготовления компотов, джема, соуса, варенья и как начинка для пирога.

Сезон приготовления — август—октябрь.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

Отсортированные по степени зрелости яблоки моют, очищают от кожицы, разрезают на дольки, удаляют плодоножки, семенные коробки и поврежденные места. Нарезанные дольки хранят в однопроцентном растворе соли не более 15 минут.

Бланшируют яблоки в горячей воде при температуре 85—90 градусов 5—15 минут, в зависимости от величины долек, сорта яблок, степени зрелости и наличия в них естественной кислоты: чем кислее яблоки, тем меньше время бланшировки. Бланшировать яблоки в кипящей воде не следует, так как после стерилизации плоды окажутся переваренными.

Пробланшированные яблоки охлаждают в воде, дают ей стечь, укладывают в банки, заливают нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20—30 процентов (250—350 г сахара на 1 л воды). Соотношение укладки: плодов — 55 и сиропа — 45 процентов. Затем банки накрывают крышками, помещают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут и емкостью 1,0 л— 10—12 минут, а баллоны емкостью 3 л— 30 минут.

После стерилизации банки или баллоны немедленно укупоривают и оставляют для воздушного охлаждения.

Сезон приготовления август—октябрь.

ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ

Яблоки сортируют, отбирают плоды правильной формы, без червоточин и пятен, моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали нарезают на дольки (2—4—8 частей) —в зависимости от размера плода, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места. Мелкие сорта яблок маринуют целыми или вырезают сердцевину трубкой.

Нарезанные яблоки выкладывают в эмалированный таз с холодной водой или в слабый солевой раствор 10 г столовой соли на 1 л воды и выдерживают не более 30 минут.

Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде в течение 1—3 минут (в зависимости от сорта, величины долек и твердости), немедленно охлаждают в воде и укладывают в стеклянную тару.

На дно банки емкостью 1,0 л кладут 0,5 г корицы, 3—4 зерна гвоздики, сверху дольки яблок в количестве 670 г и вливают горячую маринадную заливку.

Для приготовления заливки на пять банок емкостью по 1,0 л каждая необходимо: воды 1,4 л, сахара 500 г, столового 5-процентного уксуса 150—200 г.

Наполненные и залитые горячим маринадом банки накрывают крышками, немедленно укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и при кипении воды стерилизуют: банки емкостью 1,0 л —12 минут и трехлитровые баллоны — 20 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления — август—октябрь.

КОМПОТ ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ

Крупную шелковицу сортируют, удаляют мятые, перезрелые и поврежденные ягоды, плодоножки, осторожно моют, дают стечь воде.

Отсортированную шелковицу укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом крепостью 30—40 процентов (350—650 г сахара на 1 л воды).

Банки емкостью 0,5 л наполняют на 1,5 см, а емкостью 1,0 л — на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 12 минут и емкостью 1,0 л —15 минут. После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — июль.

Компот из шелковицы можно приготовить и путем засыпки ягод сахарной пудрой. Для этого отсортированную шелковицу укладывают с горкой в подготовленные банки, пересыпая ее просеянной сахарной пудрой из расчета 80—100 г на банку емкостью 0,5 л.

Наполненные банки выдерживают в течение двух часов, после чего накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—15 минут и емкостью 1,0 л - 30 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное,

КОМПОТ ИЗ КИЗИЛА

Кизил очищают от плодоножек, удаляют поврежденные и перезрелые ягоды, сортируют по размерам и степени зрелости. Отсортированный кизил моют, дают стечь воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим сахарным сиропом крепостью от 35 до 55 процентов (от 550 г до 1250 г сахара на 1 л воды), накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют в кипящей воде банки емкостью 0,5 л — 8—10 минут и емкостью 1,0 л—10—12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления.— конец августа—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ

Для приготовления компота применяют черешки листьев ревеня, достигшие 1,5—2 см толщины и 25—30 см длины.

Черешки ревеня должны быть свежими, нежными и сочными.

Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, очищают от кожицы и волокон, нарезают на кусочки длиной 2 см, замачивают в холодной воде в течение 8—10 часов, дважды меняя воду. Замоченные нарезанные черешки бланшируют в кипящей воде 40 —60 секунд, немедленно охлаждают в воде, укладывают в банку, заливают 30-процентным горячим сахарным сиропом (450 г сахара на 1 л воды). Для аромата можно положить немного корицы. Затем банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л—10—12 минут и емкостью

1,0 л — 12—14 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают. Охлаждение воздушное.

Сезон приготовления — май—июнь.

ГРУШИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Для консервирования пригодны плотные, незрелые груши. Их сортируют по степени зрелости и сортам, моют, ножом из нержавеющей стали режут на дольки, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места и снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода.

Нарезанные груши выкладывают в эмалированный таз и хранят до бланшировки в холодной воде.

Бланшируют груши в слабом растворе винно-каменной или лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) при температуре 85 градусов в течение 5—10 минут в зависимости от величины долек плода и степени зрелости.

Пробланшированные плоды немедленно охлаждают в воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, добавляют 0,5 г лимонной кислоты на полулитровую банку и 1 г — на литровую банку и, накрыв крышками, стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л— 15—18 минут, емкостью 1,0 л— 18—22 минуты и баллон емкостью 3,0 л —35 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Груши натуральные используются для приготовления компота, варенья и цукатов.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ ГРУШ

Для компота отбирают не вполне зрелые, плотные груши, моют, ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода.

Нарезанные груши выкладывают в эмалированный таз с холодной водой и хранят в ней дольки до бланшировки.

Бланшируют груши в слабом растворе винно-каменной или лимонной кислоты: 1—2 г кислоты на 1 л воды, при температуре 85 градусов в течение 5—10 минут, в зависимости от величины долек и степени зрелости. Пробланшированные плоды

немедленно охлаждают в воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим 20—30-процентным сахарным сиропом (250—350 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 15-—18 минут, емкостью 1,0 л — 18—22 минуты и баллоны емкостью 3,0 л — 45 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ

Груши сортируют по степени зрелости, отбирают не вполне зрелые, плотные плоды, моют, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали разрезают на дольки, удаляют семенные коробки, плодоножки и поврежденные места, затем снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плода. Груши с нежной кожицей можно не очищать.

Нарезанные дольки выкладывают в эмалированный таз с чистой холодной водой и хранят в ней до бланшировки.

Бланшируют груши в слабом растворе винно-каменной или лимонной кислоты (1—2 г кислоты на 1 л воды) при температуре 85 градусов в течение 3—4 минут или в кипящей воде 1—2 минуты, в зависимости от величины долек и степени зрелости плодов.

Пробланшированные дольки немедленно охлаждают в воде. Нежные сорта груш можно не бланшировать.

На дно банки емкостью 1,0 л кладут 0,5 г корицы, 4 зерна гвоздики и 4 горошинки перца душистого, сверху укладывают дольки груш в количестве 670 г и вливают горячую маринадную заливку.

Для приготовления заливки на пять банок емкостью по 1,0 л каждая требуется: воды 1,5 л, сахара — 500— 600 г, столового 5-процентного уксуса — 120—150 г.

Наполненные и залитые маринадом банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и при кипении воды стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, емкостью 1,0 л — 15 минут и трехлитровые баллоны — 25 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

Для приготовления компота пригодны крупные, мясистые, плотные и не мятые ягоды. Виноград моют, дают стечь воде, осторожно отделяют от кисти ягоды, при этом удаляют мятые, поврежденные и незрелые. Отобранное сырье снова моют, дают стечь воде, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим 35-процентным сахарным сиропом (550 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 55 градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л—8 минут и емкостью 1,0 л— 10 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Сезон приготовления — сентябрь.

ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ

Для маринования пригодны крупные и мясистые ягоды. Виноград маринуют гроздьями и ягодами, отделенными ножницами от кистей.

Отсортированный виноград моют, дают стечь воде, укладывают в банки и заливают горячим маринадом.

Состав маринада для баллона емкостью 3,0 л: сахара — 300—700 г, 5-процентного уксуса — 0,5 стакана, воды— 5 стаканов, гвоздики 10 зерен, корицы— 1 г на 2 кг винограда.

Маринад готовится так: в эмалированную кастрюлю вливают воду, добавляют гвоздику и корицу, кипятят 7—10 минут, затем добавляют сахар, доводят до кипения, снимают с огня и вливают уксус.

Соотношение укладки: винограда — 60 процентов, маринада — 40 процентов.

Залитые маринадом банки накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и пастеризуют при температуре воды 90 градусов: банки емкостью 0,5 л—15 минут, емкостью 1,0 л — 20 минут и баллоны емкостью 3,0 л — 45 минут.

После пастеризации банки или баллоны немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — сентябрь.

ВИНОГРАДНЫЙ СОК НАТУРАЛЬНЫЙ

1-й рецепт.

Для приготовления сока отбирают самый сладкий виноград, моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые.

В корзинку ручного пресса укладывают холщовую салфетку, засыпают порцию ягод, накрывают концами холщовой салфетки и отжимают сок. Его вливают в эмалированную кастрюлю и прогревают при 95 градусах в течение 15 минут, затем разливают в банки или баллоны, прогретые в пароводяной бане, накрывают прокипяченными крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. До охлаждения банки или баллоны укутывают в одеяло и выдерживают в течение часа, после чего извлекают из одеяла. Охлаждение — воздушное.

2-й рецепт.

При отсутствии виноградного пресса виноградный сок можно приготовить по следующей схеме.

Зрелый сладкий виноград моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые.

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака правой руки.

Полученный сок и мезгу сливают в баллон (в 10-литровый баллон помещают 8 кг массы), накрывают его марлей и ставят в теплое место (температура — 25—28 градусов) на 2—3 дня.

В зависимости от сорта винограда и температурных условий на 2—3 день мезга всплывает, а сок выделяется в нижней части баллона. Его сливают в эмалированную посуду через дуршлаг и фильтруют через капроновый чулок.

Мезгу помещают порциями в капроновый чулок и осторожно вручную отжимают сок.

Полученный сок кипятят в эмалированной посуде 15 минут и в кипящем состоянии разливают в банки или баллоны, подогретые в пароводяной бане, немедленно накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

ВИНОГРАДНЫЙ СОК С МЯКОТЬЮ

Для приготовления виноградного сока с мякотью берут спелый сладкий виноград, моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от кистей, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые, пропускают через специальную машинку для извлечения сока или

соковыжималку в виде конусной насадки в мясорубке.

Полученный сок с мякотью сливают в эмалированную кастрюлю (если виноград недостаточно сладкий, можно добавить от 50 до 100 г сахара на 1 л сока), ставят на очаг и кипятят 15 минут, после чего в кипящем состоянии разливают в банки или баллоны, подогретые в пароводяной бане, накрывают крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение— воздушное.

Сезон приготовления — сентябрь—октябрь.

ВИНОГРАД ДЛЯ КИСЕЛЯ

Для приготовления ароматного киселя рекомендуется виноград сорта Лидия, снятый перед первыми заморозками.

Сухие гроздья винограда развешивают на проволоке или шпагате в сухом, прохладном и проветриваемом погребе. Они могут храниться в течение 2—3 месяцев, в зависимости от температурных условий, состояния винограда в момент закладки и пригодности погреба для его хранения.

ВИНОГРАДНЫЙ УКСУС

Из оставшейся после прессования винограда мезги приготовляют уксус. Для этого в трехлитровый баллон всыпают 1,5 кг мезги, добавляют 1,5 л воды и 200 г сахара, горлышко его завязывают марлей и ставят баллон в теплом месте. Через 2,5—3 месяца сливают образовавшийся уксус через марлю и расфасовывают в бутылки.

ПЕРСИКИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛОВИНКАМИ

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек. Отсортированные плоды моют, разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают в подготовленные банки и заливают кипящей водой. Банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 55— 60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 9 минут и емкостью 1,0 л— 10 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют герметичность укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Из персиков натуральных приготовляют компот, начинку для

пирогов, варенье и джем.

Сезон приготовления август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ ПОЛОВИНКАМИ

Требования к сырью, способы его подготовки и укладки в банки такие же, как и для персиков натуральных без косточек.

Уложенные в банки половинки персиков заливают кипящим 30-процентным сахарным сиропом (400 г сахара на 1 л воды), накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с нагретой до 55—60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л— 12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют герметичность и подвергают воздушному охлаждению.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ ЦЕЛЬНЫХ

Для приготовления компота из цельных персиков следует брать плоды с неотделяющейся косточкой, плотные и очищенные от плодоножек.

Отсортированное сырье моют, укладывают в подготовленные банки и заливают кипящим сахарным сиропом крепостью 20—25 процентов (250—350 г сахара на 1 л воды). Затем банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 55—60 градусов водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 10 минут и емкостью 1,0 л — 12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА В САХАРЕ

Отбирают крупные ягоды, очищают их от плодоножек и чашечек цвета, тщательно моют, дают стечь воде, выкладывают в один слой на чистый лист фильтрованной бумаги. Подсушенные таким образом ягоды пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок (из расчета 2 кг сахара на 1 кг смородины), тщательно перемешивают, укладывают в сухие банки, накрывают крышками и неплотно укупоривают (крышка должна проворачиваться вокруг горлышка банки).

Срок хранения в холодном месте 5—6 месяцев.

Заготовка из черной смородины полностью сохраняет вкусовые качества и аромат свежих ягод. Ее используют для приготовления киселей, начинки для пирогов, добавляют в компоты и т. д.

Срок приготовления — июль.

Для сохранения черной смородины на более длительный срок ее следует пропастеризовать при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 60 минут и емкостью 1,0 л — 70 минут.

Начальная температура воды — 25—30 градусов.

КРЫЖОВНИК, КРАСНАЯ И ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА НАТУРАЛЬНЫЕ И КОМПОТЫ ИЗ НИХ

Из крыжовника, красной и черной смородины можно приготовить консервы натуральные и компоты.

Для приготовления натуральных консервов и компотов ягоды очищают от завязей, плодоножек, удаляют недозрелые, мятые и поврежденные.

Отсортированные ягоды моют и бланшируют в горячей воде: крыжовник — 3—5 минут, черную и красную смородину — 2—3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду).

Пробланшированное сырье охлаждают в воде, дают ей стечь, после чего их плотно. укладывают в подготовленные банки. Залив их кипятком или нагретым до кипения сахарным сиропом крепостью 20—25 процентов (250—350 г сахара на 1 л воды), накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л— 8—9 минут и емкостью 1,0 л— 10—12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают.

Из крыжовника, красной и черной смородины натуральных, приготовляют компоты, сладкую заливку, соус, джем, начинку и т. д.

КРЫЖОВНИК МАРИНОВАННЫЙ

Крыжовник сортируют по степени зрелости, отбирают вполне зрелые, плотные ягоды, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и накалывают «ежиком», чтобы при стерилизации в них не образовались трещины.

На дно банки емкостью 1.0 л кладут 0,5 г корицы, 3 зерна

гвоздики и 3 горошинки перца душистого, засыпают подготовленным крыжовником в количестве 700 г и заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления заливки на пять однолитровых банок необходимо: воды—1,5 л, сахара — 500—600 г, столового 5-процентного уксуса — 120—150 г.

Наполненные и залитые маринадом банки накрывают крышками, немедленно помещают в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и при кипении воды стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8 минут, емкостью 1,0 л— 10 минут и трехлитровые баллоны — 15 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Сезон приготовления — июль.

КЛЮКВА ЦЕЛЬНАЯ НАТУРАЛЬНАЯ

Для приготовления консервированной натуральной клюквы необходимо удалить поврежденные ЯГОДЫ, ОЧИстить от завязи, плодоножек, листьев и веточек.

Очищенное сырье тщательно моют, дают воде стечь, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют; банки емкостью 0,5 л— 7—9 минут и емкостью 1,0 л— 9—10 минут.

После стерилизации их герметически укупоривают и подвергают воздушному охлаждению.

Клюква натуральная цельная используется для приготовления киселя и варенья.

КЛЮКВА ПРОТЕРТАЯ

Отсортированные ягоды очищают от завязей, плодоножек, листьев и веточек, моют, укладывают в кастрюлю, бланшируют в кипящей воде 5 минут, протирают через дуршлаг или редкое сито. Полученный сок кипятят, вливают в подготовленные банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8—9 минут и емкостью 1,0 л — 9—10 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Заготовка из клюквы протертой используется для приготовления киселя.

КЛЮКВА МОЛОТАЯ

Отсортированное и отмытое сырье пропускают через мясорубку, засыпают сахаром (500 г сахара на 1 кг клюквы), кипятят 10 минут, постоянно помешивая. Затем массу выливают в подогретые банки, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 8 минут и емкостью— 1,0 л — 10 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Заготовка из клюквы молотой используется для приготовления киселя.

ЗЕМЛЯНИКА, БРУСНИКА, ЕЖЕВИКА, ЧЕРНИКА НАТУРАЛЬНЫЕ И КОМПОТЫ ИЗ НИХ

Для приготовления натуральных консервов и компотов ягоды очищают от чашелистиков, сортируют по степени зрелости, удаляют мягкие и поврежденные.

Отсортированные ягоды моют, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящей водой или сахарным сиропом, накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут и емкостью 1,0 л - 10—12 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ

Стерилизованное фруктовое пюре готовят из свежих и спелых слив, яблок, абрикосов.

Не допускаются в переработку плоды гнилые, заплесневелые, раздавленные и сильно загрязненные. Сырье сортируют, моют, очищают от плодоножек, затем вторично моют и бланшируют или обрабатывают паром.

Для обработки паром в эмалированную кастрюлю наливают воду слоем 1 см, устанавливают деревянную решетку, помещают плоды, накрывают кастрюлю крышкой, ставят на огонь и пропаривают плоды до размягчения (но не более 15 минут).

После пропарки их протирают на мелком дуршлаге. В протертую массу всыпают сахар (на 1 кг протертых плодов — 100 г сахара), кипятят 10 минут, разливают кипящее пюре в пропаренные в пароводяной бане горячие банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов

водой и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 30 минут и емкостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизаций их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

ВАРЕНЬЕ

Приготовлять варенье летом в домашних условиях, без стерилизации или пастеризации — дело сложное и не всегда дает хорошие результаты,

Обычно заготовленное летом варенье должно быть хорошо уварено — до густого состояния. При этом сахар неизбежно пригорает, а пригар, даже в малых количествах, резко снижает цвет и вкус варенья; кроме того, возможно засахаривание, то есть образование кристаллов сахара.

Наиболее практично приготовлять варенье жидкое с расфасовкой в консервные банки в горячем состоянии без стерилизации или с последующей пастеризацией.

В жидком пастеризованном варенье полностью сохраняются свойственные данному виду плодов или ягод аромат, вкус и цвет. Готовить его можно как из свежих, так и из консервированных заготовок плодов и ягод.

Пастеризованное варенье из свежих плодов и ягод приготовляют в 1—3 приема, а из консервированных заготовок — в 1—2 приема.

Признаки окончания варки следующие:

1) пенка собирается к центру кастрюли или таза;

2) плоды и ягоды становятся полупрозрачными или прозрачными, не всплывают на поверхность, а равномерно распределяются в сиропе;

3) температура варенья к концу варки достигает 104 градусов, что соответствует крепости сахарного сиропа в нем 65—67 процентов.

Готовность варенья можно также определить пробой капли сиропа. Для этого ложкой отбирают немного сиропа, охлаждают на воздухе, кладут одну каплю на ноготь; при этом капля должна слегка растекаться.

Варенье, как правило, варят на слабом огне.

При варке в тазу следят за тем, чтобы огонь не нагревал стенок таза, так как возможен пригар сахара.

Расфасовывают жидкое варенье кипящим в сухие подогретые на пламени банки, на половину сантиметра ниже верха горлышка.

Пастеризованное варенье можно хранить в комнатных условиях.

Открытую банку пастеризованного варенья хранят не более двух недель, в противном случае может наступить брожение. Поэтому при малом потреблении пастеризованное варенье

следует расфасовывать в мелкую тару.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Свежую клубнику сортируют по размерам, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые или перезрелые ягоды.

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара — 1,2 стакана воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема.

Первая варка длится 30 минут. Через два часа вторично варят 30 минут, после чего выдерживают еще два часа и, наконец, доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают воздухом.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л— 14 минут.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой; уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышка банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также однократной варкой. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3—4 часов (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара и 1,2 стакана воды.

Варенье из лесной земляники готовят так же, как и из садовой клубники.

Сезон приготовления — конец мая—июнь.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

Свежую малину сортируют, отбирая мятые, поврежденные и

недозрелые ягоды. Отсортированную малину выкладывают в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков.

Ягоды с личинками малинового жучка следует погрузить на две минуты в однопроцентный раствор соли (10 г соли на 1 л воды). Всплывшие личинки удаляют, малину вновь погружают в ведро с водой, дают ей стечь и затем выкладывают в таз для варки; засыпав сахарным песком, выдерживают в течение 3—4 часов, после чего варят в один прием.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки на половину сантиметра ниже верха горлышка. Банки накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 90 градусов водой и пастеризуют: банки емкостью 0,5 л— 10 минут и емкостью 1,0 л— 14 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара.

Варенье из лесной малины, ежевики и брусники варят так же, как и из малины садовой.

Сезон приготовления — июль—август.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Варенье из вишни с косточкой. Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 1,5 стакана воды) и варят в два приема с перерывом в 5 часов. После второй варки горячее варенье расфасовывают в сухие банки на половину сантиметра ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л— 10 минут и емкостью 1,0 л — 14—15 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Варенье из вишен без косточки. После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара—1,5 стакана воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,5 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Варенье из черешни готовят с косточкой и без косточки — так же, как и из вишни. Для придания аромата под конец варки добавляют ванильный сахар из расчета 1 порошок на 2 кг черешни, а также 2 г лимонной кислоты.

На 1 кг черешни требуется 1,2 кг сахара и 1,2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ

1-й рецепт.

Для получения варенья хорошего качества абрикосы должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки. Очищенные половинки выкладывают в

эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 1,5 стакана воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8—12 часов.

Сваренное до готовности варенье расфасовывают в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, готовое горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л— 14 минут.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

На 1 кг подготовленных плодов расходуется 1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Сезон приготовления — июль.

2-й рецепт.

Абрикосы для варенья должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости. Плоды сортируют, моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, плодоножку и пораженные места. Половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю в один ряд срезом кверху, на каждую половинку кладут чайную ложку сахара-песка, затем укладывают второй ряд половинок— также срезом кверху, насыпают на каждую чайную ложку сахара и так далее. Сахар берется из расчета 1,3 кг на 1 кг абрикосов.

Пересыпанные сахаром половинки выдерживают в течение 48 часов в прохладном месте. За это время сахар насыщается соком плодов, абрикосы пропитываются сахаром и уплотняются.

После выдержки кастрюлю ставят на огонь, осторожно размешивают ложкой нерастворившийся сахар и варят до готовности в течение 35—40 минут от начала кипения. В процессе варки снимают образовавшуюся пенку.

Готовое варенье расфасовывают в горячем виде в сухие подогретые банки (их наполняют на 0,5 см ниже верха горлышка), накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и

пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 15 минут и емкостью 1,0 л — 20 минут.

На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ

Для варенья следует отбирать сливы неполной зрелости.

Из слив готовят варенье с косточкой и без косточки.

Варенье из слив с косточкой. Сливы сортируются по степени зрелости, удаляют плодоножку, мятые и поврежденные плоды моют, дают стечь воде, укладывают в дуршлаг и бланшируют при температуре воды 80—85 градусов в течение 3—5 минут, а затем охлаждают в воде.

Бланшированные сливы (1 кг) выкладывают в кастрюлю и заливают кипящим сахарным сиропом (1,2 кг сахара на 1,5 л воды), выдерживают в течение 3 часов, после чего варят в 3—4 приема на слабом огне до готовности.

Продолжительность каждой варки — 30 минут, а выдержки — 2 часа.

Сваренное до готовности варенье расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают подготовленными крышками, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, готовое горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л — 14 минут. После пастеризации их немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Варенье из слив без косточки. Для приготовления такого варенья пригодны плоды с легко отделяющейся косточкой.

После сортировки слив по степени зрелости удаляют плодоножки, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и вынимают косточки.

Отсортированные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (1,3 кг сахара на 1,5 стакана воды) и выдерживают 4 часа. Затем варят на слабом огне до готовности в 2—3 приема с промежутками в 3 часа.

Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки,

накрывают подготовленными крышками, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа, готовое варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды 90 градусов: банки емкостью 0,5 л—10 минут и емкостью 1,0 л — 14 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и Проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

На 1 кг подготовленных плодов расходуется 1,2 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Для варенья следует брать спелые плоды. Айву моют, разрезают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают модой и кипятят до полуготовности. Бланшировочную воду сливают и фильтруют через марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2—1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90—95 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л —15 минут. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Расход сахара на 1 кг подготовленной айвы —1,2— 1,3 кг и 1,5 стакана воды.

Сезон приготовления — октябрь.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ

Зрелые лимоны моют, дают стечь воде, ножом из нержавеющей стали очищают от кожуры, бланшируют в кипящей воде 15 минут и промывают холодной водой до охлаждения.

Подготовленные плоды (1 кг) разрезают на дольки, удаляют косточки (они придают горечь), выкладывают в эмалированный

таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 750 г сахара на 1,2 стакана воды, выдерживают 10—12 часов, затем вновь добавляют горячий сахарный сироп, приготовленный из 750 г сахара на 1 стакан воды Варят на слабом огне до готовности в три приема, с промежутками 10—12 часов.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в сухие и подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Расход сахара— 1,5 кг и 2,2 стакана воды на 1 кг подготовленных плодов.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, ножницами обрезают плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки в количестве 400 г моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют одну чайную ложку лимонной кислоты, разведенной в четверти стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 часов.

Затем берут 500 г сахара, добавляют один стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 часов лепестки и варят на слабом огне до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое варенье расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и емкостью 1,0 л— 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение—воздушное.

Расход сахара — 1 кг и воды стакан с четвертью на 400 г подготовленных лепестков.

Сезон приготовления —июль—август.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

Райские яблоки сортируют, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые. Обрезают наполовину плодоножки, удаляют чашелистики, моют, дают стечь воде, накалывают при помощи «ежика» и бланшируют в кипящей воде в течение 3—4 минут, после чего немедленно охлаждают в воде.

Подготовленные яблоки заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг райских яблок и выдерживают четыре часа. Затем подваривают в течение 15 минут, снова выдерживают четыре часа, подваривают 15 минут; выдерживают четыре часа и в третий раз подваривают до готовности.

Горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л—10 минут и емкостью 1,0 л—14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают воздухом.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветка, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 1,3 стакана воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3—4 часа, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут и 1,0 л — 14

минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают воздухом.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Для варенья из грецких орехов следует брать незрелые, зеленые плоды с неоформившейся скорлупой.

Орехи сортируют, удаляют поврежденные, подвяливают в течение суток, вымачивают в холодной воде 4—5 дней, меняя воду три раза в день. Затем орехи бланшируют в кипящей воде пять минут, охлаждают и очищают от зеленой оболочки.

Очищенные орехи два дня выдерживают в известковой воде. Готовят ее из расчета 0,5 кг гашенной извести на 5 литров воды. Известь тщательно размешивают в воде, дают отстояться в течение шести часов, после чего раствор осторожно сливают, оставляя осадок.

После известкования орехи тщательно промывают в проточной холодной воде, прокалывают вилкой в нескольких местах и снова замачивают в холодной воде в течение двух суток.

Перед варкой орехи вторично бланшируют в кипятке 15 минут, после чего воду сливают, а орехи засыпают в кипящий сахарный сироп (700 г сахара на 3 стакана воды). Первая варка продолжается на слабом огне 10—12 минут. Сняв варенье с огня, его выдерживают 24 часа, после чего добавляют еще 500 г сахара, чайную ложку лимонной кислоты и варят на слабом огне до готовности, постепенно снимая пену. В конце варки кладут ванилин. Готовность варенья определяется пробой капли сиропа.

Варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Горячее варенье после укупорки можно пастеризовать. Для этого плотно укупоренные банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, емкостью 1 л— 14 минут.

Во время пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки.

После пастеризации банки оставляют для воздушного охлаждения.

На один килограмм зеленых орехов расходуется 1,2 кг

сахара, чайная ложка лимонной кислоты и 1 г ванильного порошка.

Сезон приготовления — июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Для приготовления варенья используют неспелый, гладкой формы, ярко-зеленого цвета, однородный по величине крыжовник.

Ягоды очищают от плодоножек, удаляют поврежденные, тщательно моют, дают стечь воде, затем «ежиком» накалывают каждую ягоду и выдерживают в холодной воде 5—8 часов, после чего дают стечь воде.

У крупных ягод срезают верхнюю часть и петлей, сделанной из медной проволоки, удаляют семена.

Подготовленный крыжовник заливают горячим сахарным сиропом и выдерживают четыре часа.

Сироп готовят из расчета: на 1 кг ягод — 1,3 кг сахара и 2 стакана воды.

После первой выдержки варенье подваривают, затем опять выдерживают четыре часа, после чего подварку повторяют еще 2—3 раза. Для придания аромата в конце последней варки добавляют один ванильный порошок на 1 кг плодов.

Готовое варенье расфасовывают в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и при температуре воды в кастрюле 90 градусов пастеризуют: банки емкостью 0,5 л—10 минут и емкостью 1,0 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — конец июня—июль.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

Для варенья пригодны плотные, зрелые, твердые плоды с отделяющейся косточкой.

Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3—4 секунды, после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные персики по бороздке разрезают на половинки, удаляют косточку, крупные режут на 4—6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг персиков, и выдерживают четыре часа. Затем их подваривают, снова выдерживают четыре часа, после чего подварку с выдержкой повторяют еще 1—2 раза.

Горячее варенье расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое варенье в горячем состоянии расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и при температуре воды в кастрюле 90 градусов пасте-ризуют: банки емкостью 0,5 л —10 минут и емкостью 1,0 л — 14 минут.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают воздухом.

Сезон приготовления—конец июля—август — первая половина сентября.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗАГОТОВОК

Варенье из заготовок (консервированных плодов и ягод натуральных) готовят путем однократной варки.

Для сохранения свойственных данному плоду или ягоде естественного запаха, вкуса и цвета рекомендуется делать варенье жидкой консистенции.

Варить нужно на слабом огне, не допуская бурного кипения.

Жидкое варенье в горячем состоянии расфасовывают в чистые, сухие и подогретые банки, накрывают крышками и немедленно укупоривают.

Варенье, расфасованное в банки в горячем состоянии, хранится в течение 15—30 дней и годно для текущего потребления.

Если указанное варенье желают сохранить на больший срок, его необходимо пастеризовать при 90—95 градусах: банки емкостью 0,5 л—10 минут и емкостью 1,0 л — 15 минут.

На одну литровую банку заготовки расходуется следующее

количество сахара:

варенье из	вишни целой	1100—1200 г
»	» вишни без косточки .	1300—1400 »
»	» абрикосов без косточки	1100—1200 »
»	» слив без косточки . .	1000—1100 »
»	» айвы и яблок . . .	1000—1100 »
»	» клюквы	1200—1300 »

Варенье из заготовок можно приготовлять в любое время года. Плоды заготовок должны быть цельными, не переваренными.

Для приготовления варенья из заготовок содержимое банки выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахарный песок, выдерживают 3—4 часа, после чего ставят на слабый огонь и варят до готовности.

Чтобы определить готовность варенья, отбирают ложкой пробу в количестве 1—3 г и охлаждают на воздухе. Капля на ногте должна слегка растекаться.

ДЖЕМ ИЗ ЗАГОТОВОК

Для изготовления джема плоды заготовок могут быть переваренными. Количество нужного сахара такое же, как и для варенья из заготовок.

Варка однократная, при постоянном помешивании, на слабом огне до готовности.

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Для варки айвового джема пригодны спелые плоды. Их разрезают на 4 части, удаляют семенное гнездо, вырезают поврежденные места и натирают на бурачной терке.

Измельченную айву выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (4 стакана воды на 1 кг измельченной айвы), уваривают в течение 30 минут, после чего добавляют 2 кг сахара на 1 кг измельченной айвы, и при постоянном помешивании варят на слабом огне до готовности, определяя ее пробой капли джема. Для этого отбирают пробу, охлаждают на воздухе, кладут на блюдце. Если капля не растекается, то джем готов. Он должен иметь приятную темно-розовую окраску.

Готовый джем в горячем состоянии разливают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения.

При необходимости пастеризации горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 градусов: банки емкостью 0,5 л — 10 минут, емкостью 1,0 л—15 минут. После пастеризации банки немедленно укупоривают, проверяя качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — октябрь.

Джем из айвы применяется для бутербродов, как начинка для пирогов и др.

ПОВИДЛО

Приготовление повидла в домашних условиях широко развито. Варят его из спелого плодоягодного сырья с добавлением или без добавления сахара.

Повидло готовят как из половинок (сливы, абрикосы), так и из протертого или пропущенного через мясорубку (после удаления несъедобных частиц) спелого и переспелого сырья. Правильно сваренное повидло при соблюдении необходимых условий варки и расфасовки можно не стерилизовать. Для этого следует хорошо его уварить и в горячем состоянии расфасовывать в подогретые сухие банки, после чего немедленно герметически укупорить их и охладить воздухом.

Если повидло не доварено, его после расфасовки стерилизуют.

Повидло варят на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой, чтобы предотвратить образование пригара, который резко ухудшает вкусовые качества повидла и его натуральный цвет.

Вначале, как правило, уваривают подготовленное сырье и только после этого добавляют сахарный песок и продолжают уваривать при постоянном помешивании до готовности.

Количество сырья для варки повидла в домашних условиях не должно превышать 10 кг, в противном случае неизбежен пригар.

Варят повидла в тазу, в кастрюле из алюминия или из нержавеющей стали.

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ

Повидло из слив готовят с сахаром и без сахара.

Повидло из слив с сахаром. 10 кг спелых слив сортируют, удаляют поврежденные и червивые плоды, моют, дают стечь воде, режут на половинки, удаляют косточки и вырезают поврежденные места. Отобранное сырье кладут в таз, вливают один стакан воды и уваривают на умеренном огне при постоянном помешивании.

Когда повидло несколько загустеет, добавляют мелкими порциями сахар в количестве от 1 до 5 кг (в зависимости от степени зрелости и сладости исходного сырья и вкуса потребителя). Уваривают до готовности при постоянном помешивании.

Расфасовывать повидло следует в горячем состоянии в подогретые сухие банки или баллоны. Для этого их тщательно

моют, подсушивают и подогревают на пламени. Наполненные банки или баллоны немедленно укупоривают подготовленными крышками. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

Повидло из слив без сахара. 10 кг спелых или переспелых сладких слив сортируют, удаляют поврежденные и червивые плоды, моют, дают стечь воде. Сливы режут на половинки, вырезают поврежденные места, кладут в таз, вливают один стакан воды и уваривают на умеренном огне при постоянном помешивании до готовности.

Готовность повидла проверяют способом охлаждения капли. На холодную тарелку наносят каплю повидла, дают ей остыть. Если капля загустела и не расплывается, повидло готово.

Расфасовывают его в горячем состоянии в сухие и подогретые банки емкостью 1,0 л и трехлитровые баллоны. Банку или баллон наполняют на 2 см ниже верха горлышка, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — три литровых банки или один трехлитровый баллон.

ПОВИДЛО ИЗ АБРИКОСОВ И ПЕРСИКОВ

Повидло из абрикосов и персиков готовится так же, как и из слив с сахаром. Для него необходимо перезрелое сырье,

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК

Для повидла берут спелые яблоки кислых сортов, сортируют, моют, дают стечь воде, очищают от кожицы, режут на четыре части, вырезают семенные коробки, удаляют поврежденные места. Уложив яблоки в бланшировальную сетку, ее помещают в кастрюлю, на дно которой вливают 2—3 стакана воды, накрывают крышкой, ставят на очаг и при кипении воды тушат паром до полного размягчения.

Пропаренное сырье протирают на дуршлаге или пропускают через мясорубку, выкладывают в таз, уваривают до половины первоначального объема, после чего, при постоянном помешивании, добавляют сахарный песок из расчета 4—6 кг на 10 кг плодов и варят до готовности. Проверяют готовность повидла способом охлаждения капли. Ее наносят на холодную сухую тарелку и дают остыть: если капля загустела и не расплывается,

то повидло готово.

Расфасовывают его в горячем состоянии в сухие и подогретые банки или баллоны, наполняя их на 2 см ниже верха горлышка. Затем их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ПОВИДЛО ИЗ ГРУШ

Для повидла берут спелые груши, сортируют, моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, режут на дольки, вырезают семенные коробки. Уложив груши в бланшировальную сетку, ее помешают в кастрюлю, на дно которой вливают 2—3 стакана воды, накрывают крышкой, ставят на очаг, и при кипении воды тушат паром до полного размягчения.

Пропаренные плоды и оставшуюся жидкость пропускают через густое сито, пюре выкладывают в таз, уваривают до половины первоначального объема, после чего, при постоянном помешивании, добавляют сахарный песок из расчета 4—6 кг на 10 кг плодов и варят до готовности. Проверяют готовность способом охлаждения капли. Горячую каплю повидла наносят на холодную сухую тарелку и дают ей остыть. Если капля загустела и не расплывается, то повидло готово.

Расфасовывают его в горячем состоянии в сухие и подогретые банки или баллоны, наполняя их на 2 см ниже верха горлышка. Затем их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Сезон приготовления — август—сентябрь.

ВИНО И ПЛОДОЯГОДНЫЕ СБРОЖЕННЫЕ СОКИ

ВИНО ВИНОГРАДНОЕ СУХОЕ

Для приготовления вина отбирают спелый и сладкий виноград. Из южных сортов пригодны: шасла белая, шасла розовая, шасла мускатная, алиготе, мускат розовый, мускат гамбургский, лидия и другие.

В домашних условиях и при небольших количествах приготовляемого вина в качестве тары можно пользоваться 10-литровыми стеклянными баллонами. Санитарная обработка их не сложна, а прозрачность стекла позволяет следить за процессом приготовления вина.

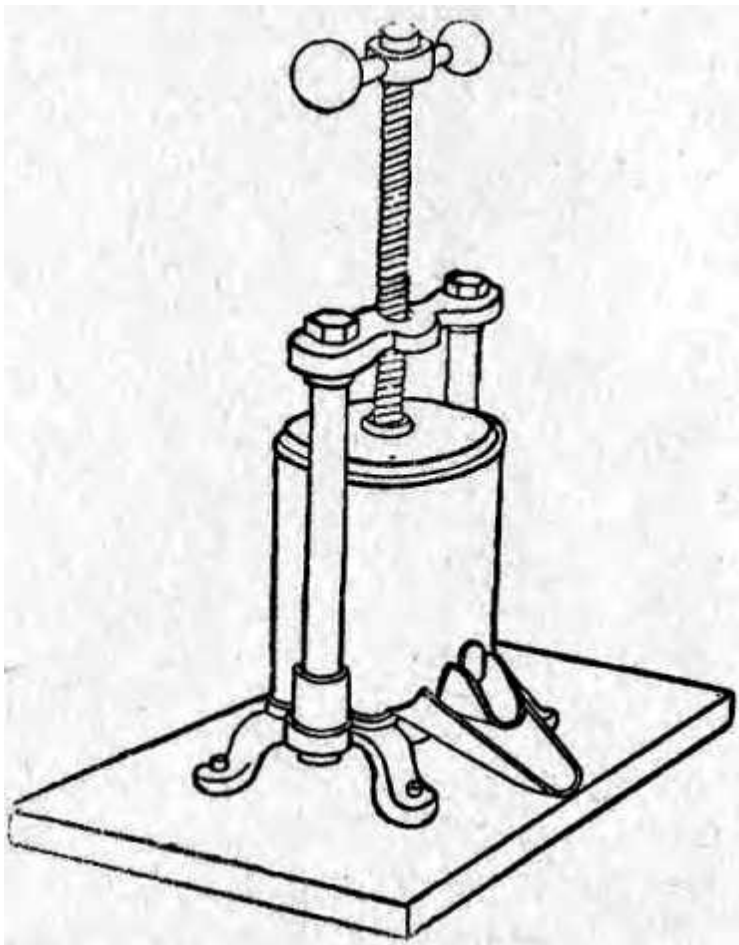


Рис. 34. Ручной пресс для извлечения сока из ягод.

Виноград в количестве 10 кг (из расчета наполнения одного 10-литрового баллона) сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, небольшими порциями выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака.

Полученный сок и мезгу сливают в баллон, накрывают его марлей и ставят для брожения в теплое место с темпера турой 25 —28 градусов на 2— 3 дня.

Правильное брожение можно обеспечить специальными культурами винных дрожжей.

При отсутствии их брожение вызывают с помощью «диких» дрожжей, имеющихся как на поверхности ягод, так и в воздухе.

При наличии ручного пресса виноградный сок можно получить путем прессования. При этом вино получается

менее терпким, поскольку косточки винограда, содержащие дубильные вещества, в брожении не участвуют. Кроме того, под кожицей ягод находятся ароматические вещества, которые при отжатии сока на ручном прессе из винограда не извлекаются полностью, и вино получается менее ароматным.

При брожении размятых ягод вино более ароматное, но несколько терпковатое.

В зависимости от температурных условий, на 2-й или 3-й день брожения сусла мезга всплывает, а сок выделяется в нижней части баллона. На 6—7-й день сок из баллона сливают через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу отжимают руками над дуршлагом.

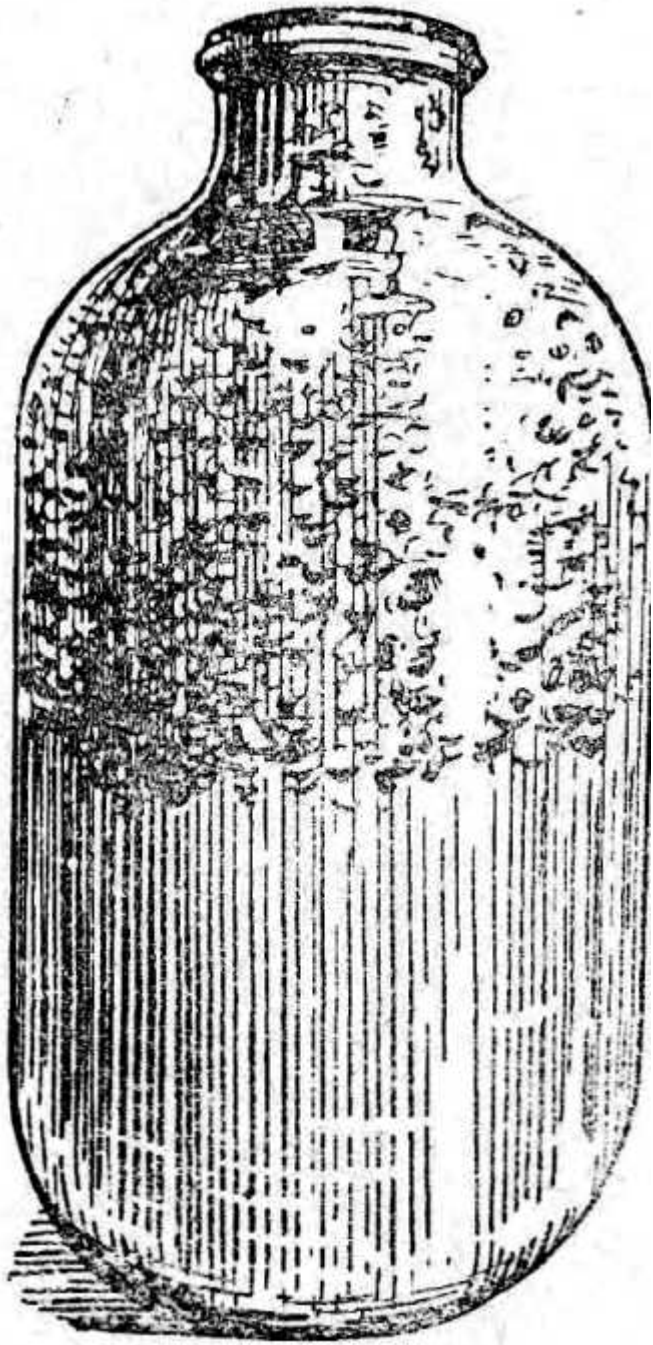


Рис. 35. Положение мезги в баллоне на 2—3-й день с начала брожения.

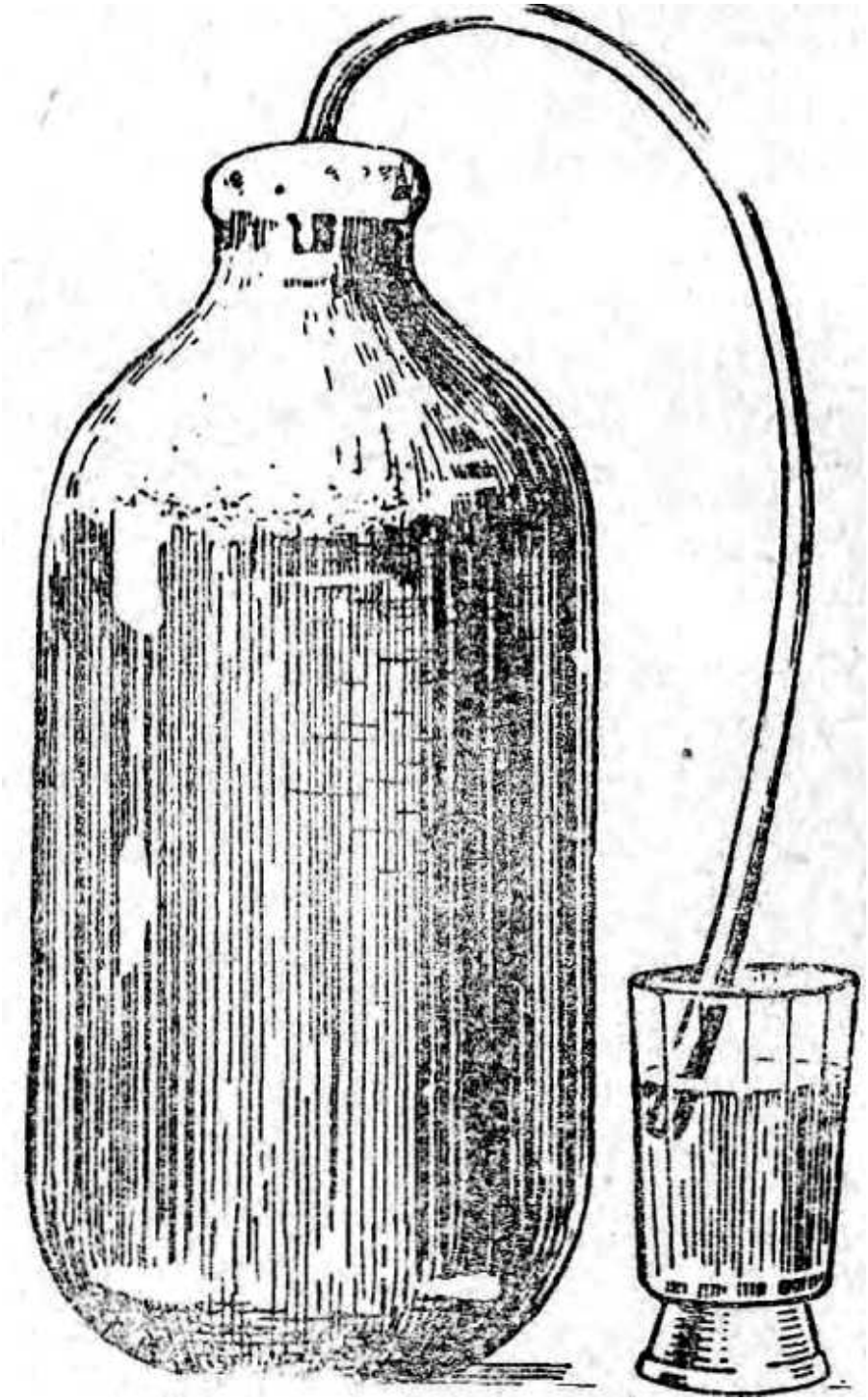


Рис. 36. Водяной затвор.

Собранный виноградный сок сливают в чистый баллон, устанавливают водяной затвор и ставят на дображивание.

Водяной затвор представляет собой резиновую трубку диаметром 8—10 мм и длиной 30—40 см, один конец которой герметически вмонтирован в крышку баллона при помощи алебастра, гипса, парафина или воска, а другой конец погружен в стакан с водой (рис. 36).

Процесс сбраживания виноградного сахара на спирт протекает при отсутствии кислорода воздуха. Если герметичность водяного затвора в процессе брожения будет нарушена, внутрь баллона попадет кислород воздуха, который вызовет разложение спирта на уксусную кислоту и воду.

Дображивание сока под водяным затвором производят до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 12— 20 дней.

В процессе брожения виноградный сок мутный, что объясняется действием дрожжей.

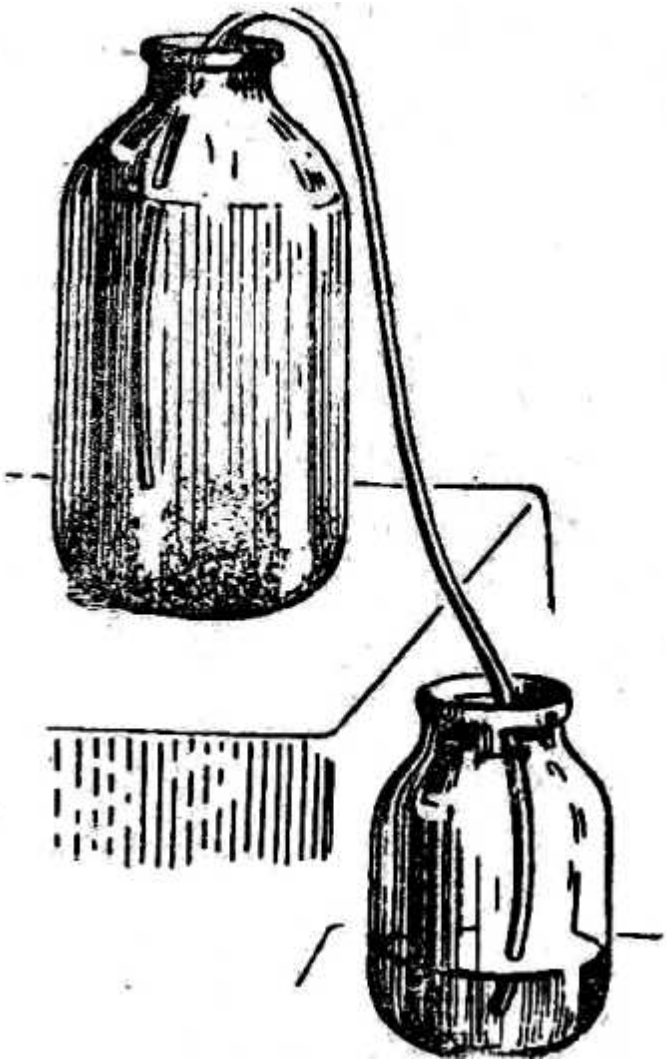


Рис. 37. Слив сока с осадка при помощи сифонной трубки.

Признаки окончания брожения следующие: в стакане с водой перестают выделяться пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, и вино частично самоосветляется.

По окончании брожения его при помощи сифона осторожно сливают с осадка дрожжей в чистый баллон, вновь устанавливают водяной затвор и ставят баллон в холодное место (погреб) с температурой 8—12 градусов на 2—2,5 месяца. При холодном хранении вина под водяным затвором винно-каменная кислота оседает на стенках и дне баллона в виде мелких кристаллов. Кислотность резко снижается, вино самоосветляется и становится прозрачным.

Очищенное вино разливают в чистые бутылки или баллоны доверху, с небольшим воздушным пространством между пробкой и вином, и укупоривают.

Хранить готовое вино следует в холодном месте (погребе, подвале).

Полученное вино называется сухим, так как содержащийся в винограде сахар почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. При малой сахаристости винограда (меньше 20%) вино не будет иметь достаточного количества спирта, что может вызвать его порчу (появление плесени и т. д.). Для улучшения его качества добавляют свекловичный сахар в количестве 50—100 г на 1 л сока.

Лучше всего использовать для вина дубовую бочковую тару.

Перед приготовлением вина новые дубовые бочки следует замачивать чистой холодной водой в течение 10 дней, ежедневно меняя ее.

Места, дающие течь, ремонтируют. После замачивания новые бочки заливают кипящей водой с кальцинированной содой (25 г на ведро воды), затем воду сливают и бочку тщательно промывают.

Старые бочки для хранения вина пригодны только из-под вина. Их замачивают в течение трех дней, ежедневно меняя воду, затем пропаривают кипящей водой с добавлением кальцинированной соды (25 г на ведро воды), после чего тщательно ополаскивают холодной чистой водой.

Замоченную бочкотару за сутки перед наполнением необходимо окурить серой, чтобы предупредить постороннее брожение. Для этого чистую серу в количестве 15—20 г укладывают в чашечку окурочного приспособления, состоящего из проволоки длиной 50—60 см и закрепленной на ней металлической чашечки диаметром 2 см.

Уложенную в чашечку серу зажигают, через шпунтовое отверстие опускают в бочку и держат до полного сгорания, после чего приспособление извлекают.

Для начального брожения дробленого винограда и отделения сока от мезги применяют специально приспособленную бочку, в которой одно из доньев снято, а в нижней части бочки просверлено отверстие диаметром 5—8 мм, закрываемое длинной деревянной пробкой.

Способ и последовательность приготовления вина в бочкотаре. Зрелый виноград сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, дробят вручную или на деревянной двухвалковой дробилке. Полученные мезгу и

сок сливают в бочку, наполняя ее не более чем на три четвёртых емкости. Затем бочку закрывают снятым дном, а сверху кладут чистую ветошь. Для брожения бочку устанавливают на табурете в теплом помещении. На 3—4-й день, когда мезга поднимется кверху, полученный виноградный сок сливают через нижнее отверстие бродильной бочки, а мезгу отжимают вручную или на ручном виноградном прессе.

Полученное виноградное сусло сливают в подготовленную бочку, в шпунтовое отверстие устанавливают водяной затвор, в месте его установки хорошо обмазывают трубку гипсом или алебастром, чтобы воздух извне не поступал в бочку.

На 12—20-й день (в зависимости от температуры помещения) выделение пузырьков газа в стакане водяного затвора прекращается, и бурное брожение заканчивается.

Полученному вину дают отстояться еще два дня, после чего водяной затвор снимают и при помощи сифона вино сливают с осадка дрожжей в эмалированное ведро, а затем переливают в подготовленную бочку, наполняя ее «под пробку».

Затем бочку переносят в холодный подвал и выдерживают 3—4 месяца, чтобы винный камень выпал в осадок. После этого кислотность вина значительно уменьшается, оно самоосветляется и становится прозрачным.

Готовое вино разливают в чистые бутылки или баллоны на 1—2 см ниже пробки и герметически укупоривают.

Хранят их в холодном подвале или погребе в лежачем положении.

Сезон приготовления—сентябрь.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ

Сброженные соки (типа вина) изготовляются из винограда, малины, клубники, красной и черной смородины, брусники, ежевики, слив, яблок и т. п.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ (типа полусухого вина)

ИЗ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ, БРУСНИКИ, ЕЖЕВИКИ

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют грязные и поврежденные ягоды, плодоножки, листья.

Ополоснув сырье 3—4 раза чистой водой, дают ей стечь. Ягоды слегка разминают руками. Полученную мезгу и сок

помешают в трех- или десятилитровый баллон, причем в трехлитровый укладывают не более 2 кг, а в десятилитровый — до 8 кг мезги. При желании можно добавить в мезгу сахар (100—150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко баллона завязывают марлей и ставят в теплое место.

На 2-й или 3-й день мезга в баллоне всплывает, а сок выделяется в нижней части. Его сливают в другой баллон и немедленно закрывают водяным затвором.

Выдерживают сброженный сок под водяным затвором до тех пор, пока пузырьки в стакане с водой исчезнут, то есть брожение прекратится.

Для осветления сброженного сока рекомендуется вынести баллон в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором 30—50 дней, после чего при помощи сифона осторожно слить сок с осадка.

Слитый сок расфасовывают в бутылки, укупоривают их и хранят в лежачем положении.

Для более полного извлечения экстрактных веществ из оставшейся мезги, в баллон вливают столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь оставляют дображивать. Через 3—4 дня сок вторично сливают в баллон и ставят на дображивание под водяным затвором, а мезгу отжимают. По окончании брожения сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ (типа полусухого и сладкого вина)

ИЗ ЧЕРНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ И ВИНОГРАДА

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют кисти, листья, плодоножки и поврежденные ягоды. Ополоснув отобранное сырье 2—3 раза водой, дают ей стечь и разминают ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные мезгу и сок сливают в баллон.

В трехлитровый баллон помещают не более 2 кг, а в десятилитровый—до 8кг ягод. Затем горловину накрывают марлей и ставят в теплое место на 2—4 дня.

Когда мезга всплывает, а сок выделится в нижней части баллона, его сливают в другой баллон, добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока) и ставят на дображивание под водяным затвором в течение 12—20 дней, пока брожение прекратится.

После этого сок при помощи сифона сливают с осадка и

ставят в холодное место на 1,5—2 месяца. При холодном хранении из него выпадают винно-каменная кислота и муть. Чистый и осветленный сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавляют столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока. Поставленный на брожение сироп через 3—4 дня сливают в баллон, а мезгу отжимают.

Полученный вторично сок ставят на дображивание под водяным затвором на 20—30 дней до полного окончания брожения.

После указанного срока сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ЯБЛОК

Отсортированные яблоки моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную мезгу помещают в баллон (в трехлитровый — два, а в десятилитровый — восемь килограммов), добавляют сахар (100— 150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 2—4 дня. Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100—150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15—25 дней. По окончании брожения сок нужно слить с осадка сифоном, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СЛИВ

Отмытые и отсортированные плоды разрезают на половинки и удаляют косточки. Поместив половинки в баллон, добавляют сахар (150 г на 1 кг слив).

Затем баллон закрывают водяным затвором, ставят на 35—45 дней в теплое место, пока полностью прекратится брожение.

Полученный сок осторожно сливают с осадка, разливают в бутылки и укупоривают,

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАПИТКИ

Фруктово-ягодные напитки приготовляют как из свежих плодов и ягод, так и из консервированных заготовок и соков.

Срок хранения приготовленных напитков даже на холоде ограничен 2—4 сутками, после чего они самосбраживаются.

Фруктово-ягодные напитки подают к столу в охлажденном виде с охлажденной газированной водой, молоком или сливками. Это освежающие напитки, содержащие много витаминов.

НАПИТОК ИЗ КЛУБНИКИ, МАЛИНЫ И ЧЕРНИКИ

Клубнику, малину или чернику сортируют, отбирая мятые, загрязненные ягоды, укладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков и прочих примесей, пересыпают сахарным песком или пудрой (из расчета 200 г сахара на 1 кг ягод), ставят в холодное место на 6—8 часов. Когда ягоды выделят сок, его фильтруют через капроновый чулок или два слоя марли, отжимают, сливают в стеклянный кувшин и охлаждают.

Напиток рекомендуется подавать с газированной водой, молоком или сливками в охлажденном виде.

НАПИТОК ИЗ СВЕЖЕЙ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Смородину сортируют, очищают от плодоножек, чашечек цветка, тщательно моют, дают стечь воде, разминают, заливают теплой кипяченой водой (60 градусов) из расчета 0,5 л на 250 г ягод, хорошо перемешивают и настаивают 12 часов. Затем фильтруют через капроновый чулок или два слоя марли. В отфильтрованный сок добавляют сахар (150 г на 0,5 л сока), перемешивают и охлаждают.

Подают напиток с газированной водой, молоком или сливками в охлажденном виде.

НАПИТОК ИЗ ЛИМОНА С МЕДОМ

Мед в количестве 100 г разводят в 1 л теплой (60 градусов) кипяченой воды, добавляют сок, отжатый из одного лимона, тщательно размешивают и отфильтровывают через капроновый

чулок или цедилку. Разлив в чистые бутылки, их укупоривают пробками и охлаждают. Подается с газированной водой.

НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ

Клюкву в количестве 1 кг сортируют, очищают от завязей, плодоножек и веточек, удаляют поврежденные ягоды.

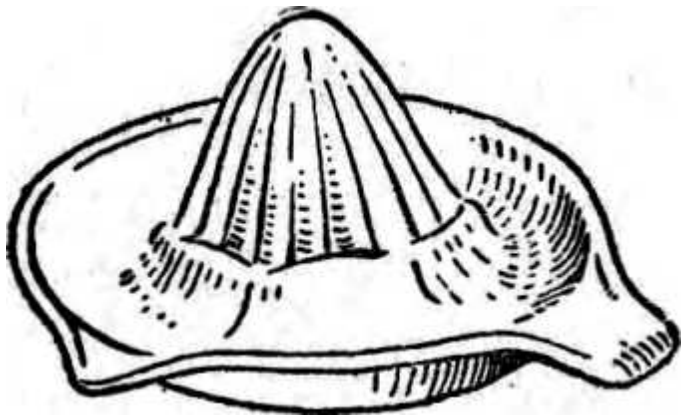


Рис. 38. Конус для извлечения сока из цитрусовых плодов.

Очищенное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение 2 минут, после чего разминают. Добавив охлажденную до 60 градусов бланшировочную воду в количестве 2,5—3,0 л и 200—300 г сахара, массу тщательно перемешивают, настаивают в течение 6—8 часов, фильтруют через капроновый чулок, цедилку или два слоя марли, разливают в подготовленные бутылки, укупоривают их пробками и охлаждают.

Напиток подается в охлажденном виде с газированной водой.

КВАСЫ

Квасы готовят на остуженной кипяченной воде. Они прекрасно утоляют жажду.

Хранить квас рекомендуется в холодном месте.

КВАС ХЛЕБНЫЙ

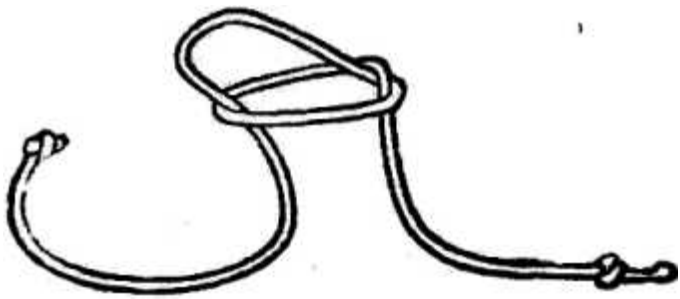


Рис. 39. Петля-удавка для завязывания пробки на бутылки.

Ржаной хлеб в количестве 800 г нарезают на ломтики толщиной до 1 см, подсушивают в духовом шкафу или в печи до получения румяной корочки (подгоревшие сухари употреблять не следует, так как квас приобретает неприятный вкус).

Подсушенные сухари укладывают в эмалированное ведро или кастрюлю, заливают кипятком (7 л), накрывают марлей, дают настояться в течение 4—5 часов.

Настой фильтруют через цедилку и марлю, добавляют 20 г хлебопекарских дрожжей, 250—350 г сахара и отфильтрованный сок одного лимона. Накрыв марлей или холстиной, настой держат в течение 6—7 часов в теплом месте для брожения. Когда квас начнет пениться, его вновь фильтруют через капроновый чулок или марлю и цедилку и разливают в подготовленные бутылки из-под шампанского на 5—7 см ниже верха горлышка. В каждую из них добавляют 3—4 изюминки, укупоривают пропаренной пробкой без свищей, или полиэтиленовой пробкой из-под шампанского. Пробку перевязывают шпагатом.

Укупоренные бутылки хранят в холодном месте в лежачем положении. На третий день квас готов к употреблению.

Признак готовности кваса: изюминки всплыли кверху, пробка отошла от горлышка и удерживается петлей из шпагата.

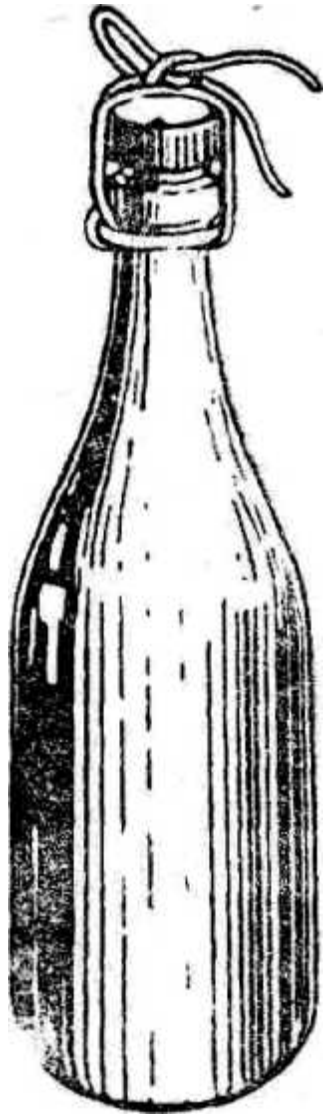


Рис. 40. Бутылка, завязанная петлей-удавкой

Каждый вид ягоды — черную смородину, малину, ежевику, бруснику, чернику — очищают в отдельности от плодоножек, чашечек цветка, удаляют поврежденные ягоды, моют, дают стечь воде, разминают, укладывают в эмалированную посуду, заливают теплым сахарным сиропом из расчета 4 л на 1 кг ягод (100—150 г сахара на 1 л сиропа).

Полученную смесь тщательно размешивают, накрывают марлей, выдерживают в течение суток при температуре 18— 28 градусов, после чего фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, затем разливают в подготовленные бутылки на 5—7 см ниже верха горлышка и добавляют по 4—5 изюминок.

Ягодный квас следует разливать в бутылки из-под шампанского, так как их полиэтиленовые пробки являются удобным и практичным видом укупорки в домашних условиях. Срок службы таких пробок почти не ограничен.

Наполненные бутылки можно также укупоривать пропаренными, без свищей, обычными пробками, после чего завязать шпагатом и вынести в холодное помещение для выдержки и созревания.

Ягодный квас выдерживают в холодном месте в течение 1—2 недель.

Подают квас к столу в холодном виде.

Для приготовления ягодного кваса из заготовок вскрывают банку, выкладывают содержимое в эмалированную кастрюлю, заливают кипяченым и охлажденным до 60 градусов сахарным сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л сиропа (на одну банку емкостью 0,5 л — 2 л сиропа), после чего тщательно размешивают и настаивают в течение суток. Затем фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, разливают в бутылки на 5—7 см ниже верха горлышка, добавляют по 4—6 изюминок и укупоривают, завязав пробки шпагатом.

Бутылки выносят в холодное помещение для созревания и выдержки на 1—2 недели.

Квас подается в холодном виде.

ЛИМОННО-МЕДОВЫЙ КВАС

Вскипятив 1.5 л воды и охладив до 60—70 градусов, вливают сок. выжатый из одного лимона, добавляют 4 столовых ложки меда, 5—6 чайных ложек сахара, размешивают, накрывают марлей и дают настояться в течение суток. После этого квас отфильтровывают через капроновый чулок и разливают в бутылки из-под шампанского, добавляя по 4—5 изюминок, укупоривают полиэтиленовыми или резиновыми пробками, перевязав их шпагатом или проволокой. Бутылки выносят в холодное помещение для выдержки и созревания на 1—2 недели.

Выход—две бутылки емкостью 0,75 л.

К столу подается в холодном виде.

КЛУБНИЧНЫЙ КВАС

Зрелую мелкоплодную, интенсивно окрашенную клубнику (сортов Коралка, Комсомолка, Киевская) сортируют, удаляют поврежденные ягоды, моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и укладывают в эмалированную посуду. Ягоды заливают водой из расчета 700 г на 250 г клубники, нагревают до кипения, снимают с огня, выдерживают в течение 10 минут, после чего фильтруют через капроновый чулок, добавляют 1 столовую ложку меда, 4 чайных ложки сахара, 1 г лимонной кислоты, размешивают, затем вторично фильтруют через капроновый чулок и разливают в подготовленные бутылки из-под шампанского на 7—10 см ниже верха горлышка, добавляя по 2—3 изюминки.

Наполненные бутылки укупоривают полиэтиленовыми пробками из-под шампанского, закрепляя их на горлышках при помощи мягкой проволоки или шпагата. Бутылки выносят в холодное помещение для выдержки и созревания. Квас готов к употреблению на 7—10-й день.

Для ускорения процесса созревания квас после разлива и укупорки выдерживают при температуре 25—27 градусов (летняя комнатная температура) и на третий день выносят в холодное помещение или хранят в холодильнике. В этом случае квас готов на 4-й день.

Учитывая, что при созревании кваса в бутылке создается давление за счет брожения, рекомендуется пользоваться прочными бутылками из-под шампанского.

Квас клубничный можно также приготовить и из консервированных заготовок.

К столу подается в холодном виде.

НАЛИВКИ

Наливки из плодов и ягод готовят на сахаре и на сахарном сиропе путем брожения.

При брожении содержащегося в плодах или ягодах и добавленного сахара получается спирт. Образовавшийся спирт и оставшийся несброженным сахар делают наливки стойкими при хранении.

Способ приготовления наливок путем засыпки плодов или ягод сахаром и выдерживания их на солнечном свету при неплотной укупорке горлышка стеклянной тары марлей — неправильный и неэкономичный.

Неправильность его заключается в том, что образовавшийся в результате сбраживания сахара спирт под воздействием солнечных лучей частично улетучивается, а часть спирта, вследствие неплотной укупорки и наличия кислорода воздуха, сбраживает на уксусную кислоту Поэтому наливки получаются кислыми. Неэкономичность заключается в потере их крепости и в значительном перерасходе сахара.

Приготовлять наливки отличного качества можно из свежих плодов и ягод в сезон их созревания, а из консервов-заготовок— в любое время года. В зимние месяцы для ускорения выбраживания этот процесс производят при температуре 25—27 градусов. Для этого баллом с приготовляемой наливкой помещают в теплое место (у печи или радиатора).

Наливки готовят обязательно под водяным затвором. Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраняться только в течение первых двух-трех дней, пока не начнется брожение. Горлышко баллона до образования брожения должно быть завязано марлей в один слой.

Процесс брожения наливок длится 12—55 дней и зависит от вида сырья и температуры окружающей среды. Лучшая температура для брожения — 22—27 градусов. При более низкой температуре брожение замедляется и может даже прекратиться.

Признаком окончания брожения наливок служит прекращение выделения пузырьков газа в стакане с водой водяного затвора и частичное самоосветление наливки.

По окончании брожения наливки фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливают в чисто отмытые и высушенные бутылки, которые после этого укупоривают корковыми или резиновыми пробками. Пробки должны обеспечить надежность укупорки и не иметь сквозных отверстий.

НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ

Свежую, зрелую, отсортированную клубнику укладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков, засыпают **в** баллон, добавляют сахар, завязывают горлышко баллона марлей, устанавливают в теплом месте или на подоконнике с солнечной стороны на 2—4 дня до образования брожения. Как только появились признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор, переносят баллон в теневую сторону комнаты и выдерживают в течение 12—20 дней, то есть пока брожение прекратится.

Наливку фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение ягод и сахара при закладке

Продукт	Баллонны емкостью	
	3 *л*	10 *л*
Ягоды очищенные	2,2 *кг*	7,0 *кг*
Сахар	0,8 *кг*	2,5 *кг*

С целью более полного извлечения экстрактивных веществ в оставшуюся мезгу вливают прокипяченную и охлажденную до 35 градусов воду. После выдержки в течение двух дней сливают сок, отжимают мезгу, полученный сок выливают в баллон, добавляют сахар, устанавливают водяной затвор и выдерживают под ним еще 14—20 дней, до прекращения брожения. Полученный сброженный сок фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение воды и сахара при вторичном выбраживании

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 л	10 л
Вода	1,5 л	5,0 л
Сахар	0,4 кг	1,3 кг

Сезон приготовления — вторая половина мая — первая половина июня.

НАЛИВКА ИЗ МАЛИНЫ

Свежую, зрелую и отсортированную малину укладывают в дуршлаг, погружают один раз в ведро с водой, дают ей стечь, очищают от чашелистиков и плодоножек.

Если малина заражена личинками малинового жучка (белые мелкие личинки), ее погружают на 7—8 минут в однопроцентный раствор соли (на 1 л воды — 10 г соли).

В слабом солевом растворе личинки всплывают. Их удаляют, а малину собирают в дуршлаг и снова погружают в ведро с водой, после чего дают ей стечь.

Очищенную малину засыпают в баллон, добавляют сахар, закрывают марлей, устанавливают баллон в теплом месте или на подоконнике с солнечной стороны на 3—4 дня для брожения.

На 3—4-й день марлю снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают в течение 12—20 дней, то есть пока брожение прекратится.

После этого водяной затвор снимают, наливку фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение ягод и сиропа при закладке

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 *л*	10 *л*
Ягоды очищенные	2,2 *кг*	7,0 *кг*
Сахар	0,8 *кг*	2,5 *кг*

Из оставшейся мезги можно приготовить сброженный малиновый сок типа вина по такому же способу, как и после приготовления наливки из клубники.

НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ СЛИВ

Свежие, зрелые плоды моют в воде, удаляют плодоножки, разламывают на половинки и удаляют косточки.

Половинки помещают в баллон, добавляют сахар или сахарный сироп и, завязав горлышко баллона марлей, устанавливают в теплом месте на 2—4 дня для брожения. Как только появились признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают под ним, пока брожение прекратится.

На 20—30-й день наливку фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками. Оставшуюся мезгу отжимают руками и отжатый сок также фильтруют.

Соотношение плодов, сахара и воды

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 *л*	10 *л*
Плоды очищенные	2,0 *кг*	6,0 *кг*
Сахар	0,8 *кг*	2,4 *кг*
Вода	1 стакан	3 стакана

Сезон приготовления наливки: из абрикосов — июль, из слив — август—сентябрь.

НАЛИВКА ИЗ ВИНОГРАДА

Зрелый виноград моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от гребней и отбраковывают загнившие. Очищенные ягоды укладывают в баллон, добавляют сахар или сахарный сироп, устанавливают водяной затвор, ставят баллон в теплое место и подвергают брожению в течение 30—35 дней до полного его прекращения. Затем водяной затвор снимают, наливку фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение плодов, сахара и воды

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 *л*	10 *л*
Очищенные ягоды винограда	2,0 *кг*	6,0 *кг*
Сахар	0,7 *кг*	2,1 *кг*
Вода	1 стакан	3 стакана

Сезон приготовления — сентябрь.

С целью полного извлечения экстрактивных веществ из оставшихся после фильтрации наливки ягод приготовляют сброженный сок типа вина. Для этого ягоды разминают, помещают в баллон, вливают 25-процентный сахарный сироп, устанавливают водяной затвор и выдерживают еще 20—30 дней, то есть пока брожение прекратится.

Сброженный сок фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают. Мезгу отжимают руками и отжатый сок также фильтруют.

Количество добавляемого сиропа

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 л	10 л
Вода	1,5 л	4,7 л
Сахар	450 г	1500 г

НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН

Спелые, отсортированные и очищенные от плодоножек вишни моют, дают стечь воде, укладывают в баллон, добавляют сахарный песок, завязывают баллон марлей, ставят в теплое место или на подоконник с солнечной стороны на 2—4 дня для брожения. Как только появятся первые признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения.

На 30-й или 35-й день наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

Соотношение вишен и сахара при закладке

Продукт	Баллоны емкостью	
	3 л	10 л
Вишни	2,2 кг	6,6—7 кг
Сахар	0,8 кг	2,5 кг

Сезон приготовления —июль—август.

Чтобы полнее извлечь экстрактивные вещества из оставшихся после фильтрации сброженных вишен, приготовляют вишневый сброженный сок (вино). Для этого ягоды разминают рукой, укладывают в баллон, заливают 30-процентным сахарным сиропом, устанавливают водяной затвор и выдерживают 20—25

дней, пока брожение прекратится.

Сброженный сок фильтруют через капроновый чулок или марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают.

Количество добавляемого сиропа для получения сброженного сока (вина): на остаток мезги в 3-литровый баллон— 2 л сиропа, в 10-литровый баллон—5 л.

Для приготовления двух литров 30-процентного сахарного сиропа требуется 650 г сахара.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА

Хозяйства, в которых выращивается домашний скот для собственных нужд, в целях рационального и экономичного использования мяса забитого скота могут в домашних условиях перерабатывать его на консервы, посол и копчености.

Мясо содержит большое количество белковых веществ, которые при хранении быстро разлагаются и могут вызвать опасное отравление человеческого организма. Поэтому консервы, посол и копчености необходима готовить с особой осторожностью и тщательностью. Мясо должно быть свежим, пройти санитарный контроль. Консервировать его следует в чистом помещении, применяя соответствующую посуду, а также строго выполняя рекомендованные ниже рецептуры и условия переработки.

Значительная по времени температурная обработка мясных консервов вызывается также наличием белковых соединений, стерилизация которых при кипении воды требует много времени (до 10 часов).

В целях сокращения времени стерилизации можно пользоваться многократной (повторной) стерилизацией.

МЯСО ВАРЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Свежее мясо отделяют от кости, очищают от пленок и жил, нарезают кусками, укладывают в кастрюлю и заливают водой так, чтобы она покрывала мясо на 1 см, Затем добавляют морковь, лук, соль по вкусу, несколько зерен душистого перца, лавровый лист и ставят на очаг. При слабом кипении варят в течение 1 — 1,5 часа, после чего сваренное мясо в горячем виде плотно укладывают в пропаренные банки емкостью 0,5 л, заливают полученным при варке горячим бульоном на 3 см ниже верха горлышка.

Банки накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой, ставят на очаг, доводят воду до кипения и прогревают в течение 30 минут, затем их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают на каждую банку зажим и стерилизуют в кипящей воде три раза по 80 минут с промежутками в 24 часа.

Начальная температура воды в кастрюле при второй и третьей стерилизации не должна превышать 30 градусов.

Во время стерилизации кастрюлю накрывают крышкой, а крышки банок закрепляют зажимами.

После каждой стерилизации банки охлаждают в кастрюле вместе с водой, при этом крышка с кастрюли не снимается.

Зажимы могут быть сняты только после охлаждения банок.

Рецептура укладки продуктов на 1 кг мяса:

моркови	100 г
лука	50 »
соли	30 »
перца душистого	3 зерна
лаврового листа	2 шт.

Перед подачей на стол вскрывают банку, выкладывают содержимое в кастрюлю, прогревают и подают с консервированными огурцами и томатами. Из указанной заготовки можно также готовить супы, борщи и вторые блюда.

ЯЗЫКИ В ЖЕЛЕ

Свежие бараньи, телячьи или говяжьи языки очищают от жил, подъязычной кости, слюнных желез (они помещаются по обе стороны основания языка), тщательно моют, дают стечь воде, укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой так, чтобы она покрыла языки на 1 см. Накрыв кастрюлю крышкой, ставят на очаг, и при слабом кипении воды варят 1,5—2 часа. Затем добавляют соль, лавровый лист, душистый перец, чеснок, нарезанные морковь, корень петрушки, лук и варят при снятой с кастрюли крышке в течение 1,5—2 часов до готовности. После этого поочередно вынимают каждый язык, при помощи ножа очищают от кожи и снова кладут в кипящий бульон.

Очищенные языки кипятят еще 10 минут, после чего горячие куски кладут в банки и заливают профильтрованным горячим бульоном.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю (на решетку) с подогретой до 75 градусов водой, доводят воду до кипения и прогревают 30 минут. После этого банки укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают на каждую банку зажим и стерилизуют в кипящей воде три раза по 80 минут с промежутками в 24 часа.

Во время первой, второй и третьей стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а на крышках банок установлены зажимы.

Количество воды в кастрюле во время стерилизации должно быть на 2 см ниже верха горлышек банок.

После каждой стерилизации банки охлаждаются в той же посуде, в которой они стерилизовались, при этом крышка с кастрюли не снимается.

Зажимы снимают с банок только после полного охлаждения продукта.

Консерв подается на стол в холодном виде. Вскрывают банку, выкладывают куски языка на доску, нарезают ломтиками или пластинками поперек волокна, укладывают на блюдо, украшают зеленью и отдельно подают тертый хрен с уксусом или сметаной.

Расход сырья на две банки емкостью по 0,5 л

Продукт	Ед. изм.	Вес
Язык говяжий	г	1500
или телячий	»	1600
или бараний	»	1800
Морковь	»	120
Корень петрушки	»	50—40
Лук	»	150
Чеснок	зубков	2—3
Лавровый лист	шт.	1—2
Перец душистый	зерен	2—4

ПАШТЕТ МЯСНОЙ

Свежий шпик в количестве 400 г нарезают кусочками и вытапливают.

Свежее мясо — 500 г свинины и 600 г телятины или молодой говядины — отделяют от кости и жил, нарезают кусочками, слегка обжаривают в третьей части части жира, вытопленного из шпика, после чего выкладывают в казанок, добавляют один стакан воды, 200 г очищенного лука, соль по вкусу, 6 зерен душистого перца, 2 лавровых листа и тушат на слабом огне до готовности.

Печенку свиную (500 г) моют, дают стечь воде, вырезают

желчные протоки, удаляют пленки, нарезают кусочками и в оставшихся две третьих жира, вытопленного из шпика, обжаривают на слабом огне до готовности.

В соке, образовавшемся после тушения мяса, замачивают 200 г черствой булки. Протушенное мясо, обжаренную печенку и замоченную булку дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную массу добавляют 3—4 свежих яйца, молотый перец, соль по вкусу и тщательно перемешивают. Полученный паштет помещают в пропаренные в пароводяной бане банки емкостью 0,5 л на 4 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками и укладывают в кастрюлю (на решетку) с подогретой до 75 градусов водой, уровень которой должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Кипятят банки 45 минут, после чего их укупоривают, устанавливают на каждую зажим и стерилизуют в кипящей воде три раза по 90 минут с промежутками в 24 часа.

Начальная температура воды для 2-й и 3-й стерилизаций должна быть 30 градусов.

Во время первой, второй и третьей стерилизаций кастрюлю накрывают крышкой, а на крышках банок устанавливают зажимы.

После каждой стерилизации банки охлаждают в той же посуде вместе с водой, в которой они стерилизовались, при этом крышка с кастрюли не снимается.

Зажимы снимают с банок только после полного охлаждения продукта.

Шпик можно заменить свежим сливочным маслом в количестве 350 г.

Перед подачей на стол паштет выкладывают на тарелку, украшают круто сваренным и мелко нарубленным яйцом.

БЕФ СТРОГАНОВ

Свежее воловье мясо моют, дают стечь воде, очищают от пленок и жил, нарезают, как на лапшу, толщиной 1 и длиной до 4 см, отбивают, солят, присыпают мукой тонкого помола. Подготовленное мясо обжаривают в сливочном масле или в смальце с двух сторон на интенсивном огне до полуготовности.

Лук очищают от покровной рубашки, нарезают на пластинки и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета.

Муку обжаривают в сливочном масле до кремового цвета, добавляют сметану, воду, соль, молотый черный перец, обжаренные лук и мясо и кипятят 10 минут. Полученную смесь в кипящем состоянии расфасовывают в полулитровые банки,

прогретые в пароводяной бане, на 1,5 см ниже верха горлышка.

Накрыв подготовленными крышками, банки помещают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой, кастрюлю накрывают крышкой, ставят на очаг, доводят воду до кипения и прогревают 30 минут. Затем банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают на каждую банку зажим и стерилизуют в кипящем рассоле (350 г соли на 1 л воды) при температуре 105—106 градусов три раза по 70 минут с промежутками в 24 часа.

Начальная температура рассола в кастрюле при второй и третьей стерилизациях не должна превышать 30 градусов.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а крышки банок закреплены зажимами.

После каждой стерилизации банки охлаждаются в кастрюле вместе с рассолом, в котором они стерилизовались.

Зажимы могут быть сняты с них только после охлаждения.

После стерилизации проверяют качество укупорки, банки тщательно моют, протирают и выдерживают в комнатных условиях в течение 20 дней, после чего завертывают в черную бумагу и хранят в холодном помещении.

Рецептура на 1 банку емкостью 0,5 л

Продукт	Вес в г	Примечание
Мясо воловье	475	
Жир (смалец или масло сливочное)	50	25 г на обжарку мяса 25 г на обжарку лука
Лук репчатый	50	
Соль высшего сорта	7	2 г на обжарку мяса 5 г в соус
Сахар-песок	2	
Мука пшеничная	6	2 г на обжарку мяса 4 г в соус
Сметана	20	
Молотый перец черный	0,3	
Вода	120	

СОЛОНИНА

Мясо отделяют ножом от костей, освобождают от жира, грубых сухожилий и пленок, нарезают кусками.

Приготовляют посолочную смесь (1 кг на 10 кг мяса), состоящую из соли и селитры (12 г селитры на 1 кг соли), обваливают в ней мясо, укладывают в эмалированную кастрюлю или чистую, без постороннего запаха бочку.

Уложив первый ряд, его посыпают посолочной смесью, снова кладут ряд мяса и т. д.

Посоленное плотно уложенное мясо накрывают чистым деревянным кругом, а на него кладут груз — чисто вымытый гранитный камень. Кастрюлю или бочку с мясом помещают в холодный подвал. Через 24 часа мясо заливают прокипяченным и охлажденным рассолом, состоящим из 400 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара и 1 л воды.

Уровень рассола превышает уровень мяса на 1 см. Через 20 дней солонина готова.

Перед употреблением в пищу ее вымачивают в течение 6 часов, а затем варят до готовности.

СВИНОЙ ШПИК

Ножом отделяют сало от мяса и нарезают продолговатыми кусками. На кусках через каждые 8—10 см делают надрезы, натирают сало со всех сторон солью (ее расходуется 1 кг на 15 кг сала), плотно укладывают в эмалированную посуду, чтобы не было пустот, и снова пересыпают солью. Сверху укладывают чистый деревянный круг и груз (чисто вымытый гранитный камень).

Через 5 дней сало выбирают из посуды и перекладывают: верхний слой вниз, а нижний—наверх. Такое перекладывание повторяют трижды.

Через 20 дней продукт готов к употреблению в пищу.

Хранить соленое сало (до двух месяцев) рекомендуется в холодном темном месте в подвешенном состоянии, обвернув его в чистую холстину.

При более длительном хранении во избежание старения сало следует держать в темном холодном помещении в эмалированной посуде, наполненной солевым раствором (400 г соли на 1 л воды), с уложенным сверху чистым деревянным кругом и грузом.

ВЫТОПКА СМАЛЬЦА

Жир почечный, нутряной, обрезанный от мяса, а также тонкий подкожный нарезают на кусочки, заливают холодной водой, выдерживают 2—3 дня в холодном месте, меняя воду дважды в день. Дают стечь воде, укладывают жир в котелок, наливают свежую воду в количестве трети объема жира, всыпают чайную ложку питьевой соды (на 3 кг жира) и на слабом огне доводят воду до кипения, осторожно собирая образовавшийся на поверхности жир в другую посуду до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистого цвета. Оставшийся в котелке жир осторожно сливают. Полученный смалец перетапливают вторично, добавляя на каждый килограмм 100 г молока, и варят до тех пор, пока молоко не начнет оседать на дно.

Для аромата при вторичной перетопке добавляют кусочек обугленного хлеба.

Вытопленный смалец собирают в банки, укупоривают и хранят в холодном темном месте.

ПОСОЛ ОКОРОКОВ

Свежий окорок, лопатку, корейку и грудинку нежирной свинины выдерживают в холодном месте в течение двух суток для созревания мяса. Затем зачищают обрезь и натирают посолочной смесью (на 10 кг свинины— 400 г соли, 10 г сахара, 4 г химически чистой селитры). Окорока укладывают в бочку (желательно в специальную для мяса) слоями, кожей вниз. Каждый слой пересыпают посолочной смесью, и так — вплоть до заполнения. Затем ставят бочку в холодное место (погреб, подвал) и выдерживают шесть дней.

Через шесть дней окорока и лопатки выбирают из бочки и перекладывают: верхний слой вниз, а нижний— наверх и заливают прокипяченным и охлажденным рассолом, приготовленным из расчета: на 1 л воды— 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара. На одну бочку емкостью до 100 кг требуется 10 л рассола.

Залитые окорока и лопатки накрывают чистым дном, кладут груз и через каждые 5 дней перекладывают, а рассол заменяют новым (согласно указанной выше рецептуре) .

Через 25 дней посол закончен и можно приступать к дальнейшей кулинарной обработке окороков, лопаток, грудинок и корейки по приведенной ниже рецептуре.

ОКОРОК ВАРЕНЫЙ

Вымочив соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—6 часов, в зависимости от крутости посола, его подвешивают для стекания воды на 2—3 часа, укладывают в казан с кипящей водой кожей кверху, добавляют несколько лавровых листиков и при слабом кипении варят до готовности.

КОПЧЕНИЕ

Копчение придает мясным продуктам аромат, вкус и предохраняет их от порчи. Коптят обычно дымовыми газами в дымовой трубе на крючках. С этой целью необходимо установить вторую заслонку либо коптить в специально оборудованном бочонке или ящике.

Для поддержания слабого огня при копчении применяются влажные дрова и опилки плодовых деревьев.

Целесообразно добавить в опилки ветки мяты и можжевельника. Это значительно улучшает аромат копченых мясных продуктов.

Крупные и жирные куски мяса коптят дольше, мелкие — меньше.

ОКОРОК ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ

Чтобы его приготовить, рекомендуется вымочить соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—б часов, в зависимости от крутости посола, подвесить на 2—3 часа для стекания воды, обтереть чистой ветошью и коптить в дыму при температуре 40—45 градусов 3—4 часа, мосле чего уложить в казан с кипящей водой, добавить 6—8 лавровых листиков и при слабом кипении варить до готовности.

ОКОРОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ

Вымочив соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—6 часов, его подвешивают для стекания воды и просушки на 2—3 часа, протирают чистой ветошью и укладывают на противень кожей вниз. Затем замешивают простое тесто из ржаной или пшеничной муки, равномерно покрывают им окорок со всех сторон, помещают и печь или духовку и пекут в течение 2,5—3

часов до готовности.

Если заостренная лучина без особых усилий проходит через мясо до кости, окорок считается готовым.

В дальнейшем окорок с запеченной хлебной коркой охлаждают на воздухе и корку снимают.

Запеченный в тесте окорок подают на стол в нарезанном виде с приправой—тертым хреном в уксусе.

МЯСНЫЕ КОЛБАСЫ

Подготовка кишок.

Кишки, вынутые из туши, перевязывают шпагатом, осторожно отдирают от брыжейки, тупым ножом соскабливают жир, отжимают остатки содержимого, промывают кишки водой, укладывают в кастрюлю с подогретой до 40—50 градусов водой и выдерживают в течение четырех часов.

Чтобы обработать внутренний слизистый слой, кишки при помощи круглой палки выворачивают наизнанку и снова замачивают в течение 60 минут: тонкие — в подогретой до 50 градусов воде, а толстые — при температуре 85—90 градусов. Затем тупым ножом аккуратно соскабливают оболочку.

Очищенные кишки промывают, выворачивают на лицевую сторону, надувают и подсушивают.

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА

Полужирное или жирное свиное мясо нарезают на небольшие кусочки, перемешивают с солью и специями из расчета (на 1 кг мяса): 2 г молотого перца, горького и душистого, 15—20 г чистой поваренной соли, одна долька чеснока, 1 г химически чистой селитры. Чеснок нарезают на кусочки и растирают с солью в кашеобразную массу. Тщательно перемешанным фаршем набивают подготовленные кишки, завязывают шпагатом концы и перевязывают батон, после чего батоны варят от 1 до 2 часов при слабом кипении воды.

Сваренные колбасы подвешивают для охлаждения, подсушивают и в таком состоянии хранят в холодном помещении.

КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Лопаточную часть свинины и говяжье мясо отделяют от жира,

грубых сухожилий и пленок, нарезают на кусочки, натирают солью (30 г на 1 кг мяса) и выдерживают в бочке или эмалированной кастрюле на холоде при температуре плюс 2—3 градуса в течение 5 дней. После этого мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный шпик (100 г на 1 кг мяса), а также 1 г селитры, 2 г сахара, по 2—3 г молотого горького и душистого перца, тщательно перемешивают, укладывают в эмалированную кастрюлю, накрывают крышкой, ставят в холодное помещение и выдерживают в течение суток.

После выдержки фарш туго набивают в кишки (можно воспользоваться трубками конической формы из белой жести), перевязывают батон и концы шпагатом.

Колбасные батоны подвешивают в холодном проветриваемом помещении для подсушки на 7 суток.

Подготовленные батоны непрерывно коптят холодным дымом при температуре 20 градусов в течение 4 суток, после чего подвешивают в сухом помещении для созревания на срок до 20 дней.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

Собранную свиную кровь размешивают, солят и выносят в холодное место на один час.

Обрезки мяса измельчают вместе с жиром, добавляют соль, молотый черный и душистый перец и размешивают с кровью.

Полученной смесью начиняют толстые свиные или говяжьи кишки и концы завязывают шпагатом.

Подготовленные батоны укладывают в казан, заливают водой и варят при слабом кипении воды.

В процессе варки батоны в нескольких местах прокалывают иглой. Если кровь не вытекает, колбасы готовы.

Сваренные батоны извлекают из казана и охлаждают в подвешенном состоянии.

На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и жирной обрези, 20—25 г соли, по 2—3 г молотого горького и душистого перца.

Кровяную колбасу едят в холодном виде.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Вкусное и нежное мясо домашней птицы — высококалорийный продукт.

Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества птичьего мяса на длительное время, его следует законсервировать.

До переработки свежезабитую птицу выдерживают до двух дней в холодном месте для созревания, что способствует улучшению ее качества.

Мясо птицы содержит большое количество белковых веществ, которые в обычных условиях быстро разлагаются и могут вызвать опасное отравление человеческого организма. Поэтому перерабатывать птицу необходимое условиях исключительно высокой санитарии и при строгом выполнении рекомендованных рецептур.

Значительная по времени температурная обработка консервов из птицы (до 8—9 часов) связана с наличием большого количества белковых веществ, стерилизация которых при температуре кипения воды требует много времени.

Для сокращения этого времени можно также пользоваться многократной (повторной) стерилизацией.

ПТИЦА ЖАРЕНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Свежезабитую птицу (цыплят, кур, уток, гусей, индеек и т. д.) выдерживают 3—5 часов, затем ощипывают перья и пух, начиная с хвоста по направлению к голове (чтобы облегчить удаление перьев и пуха с остывшей птицы, ее погружают в горячую воду на 2—3 минуты),

Ощипанную птицу выдерживают в холодном месте в течение суток. Оставшиеся на ней перья и пух опаливают над газовой или спиртовой горелкой либо над горя-шей бумагой Затем удаляют оставшиеся пеньки перьев, обрезают голову, шейку, лапки и вскрывают ножом брюшную полость на 1,5—2 см выше анального отверстия. Подрезав кожицу до выступа грудной кости, всовывают пальцы в брюшную полость, осторожно отрывают желудок и остальные внутренности, не повреждая желчного пузыря, находящегося у печени, и извлекают оставшиеся кишки.

Разрезанную птицу зачищают, тщательно моют холодной водой, обтирают чистой ветошью, укладывают на противень,

смачивают небольшим количеством воды (до половины стакана), ставят в нагретую духовку и, поливая птицу выделяющимся соком и жиром, варят до готовности. Затем ее следует вынуть из духовки, слегка охладить, разрезать на части, удалить грубые косточки крылышек, ножек и грудинки, плотно уложить в полулитровые банки, прокипяченные в пароводяной бане, и осторожно залить образовавшимся при жарке соком и жиром (при температуре 95 градусов). Недостающее количество сока и жира можно пополнить кипящим бульоном.

Банки наполняют на 3 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой, уровень которой должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. Кастрюлю накрывают крышкой, ставят на очаг и при слабом кипении воды прогревают банки в течение 30 минут. Затем их немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют в кипящей воде три раза с промежутками в 24 часа: первый раз 90 минут, второй и третий —- по 70 минут.

Начальная температура воды при второй и третьей стерилизациях не должна превышать 30 градусов.

После каждой стерилизации банки охлаждаются в той же кастрюле вместе с водой, в которой они стерилизовались; при этом крышка с кастрюли не снимается.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения. Перед подачей на стол банку вскрывают, содержимое выкладывают на сковородку, подогревают и ставят на стол в горячем виде. Как гарнир подают картофельное пюре и консервированные огурцы.

ПТИЦА ВАРЕНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Свежезабитую птицу (цыплят, кур, уток, гусей, индеек) выдерживают при комнатной температуре 3—5 часов, ощипывают перья и пух, начиная с хвоста по направлению к голове, (Чтобы облегчить удаление перьев и пуха с остывшей птицы, ее следует погрузить в горячую воду на 2—3 минуты). Ощипанную птицу выдерживают в холодном месте сутки, оставшиеся на ней пух и перья опаливают над пламенем газовой горелки, спиртовки или над горящей бумагой и удаляют оставшиеся пеньки перьев. Затем обрезают голову, шейку, лапки, вскрывают ножом брюшную полость на 1,5—2 см выше анального отверстия. Подрезав кожицу до выступа грудной кости, всовывают пальцы в брюшную полость, осторожно отрывают желудок и остальные внутренности, не

повреждая желчного пузыря, находящегося у печени, после чего удаляют оставшиеся кишки.

Разделанную птицу зачищают, тщательно моют холодной водой, обтирают чистой ветошью, укладывают в кастрюлю и заливают холодной водой, которая должна покрыть птицу на 0,5 см. Поставив кастрюлю на очаг, доводят воду до кипения, снимают шумовкой образовавшуюся пену, добавляют (на одну птицу) нарезанные корни моркови (150—200 г), петрушки (50 г), лука (50 г), 3—4 зерна душистого перца и соли (по вкусу). Накрыв кастрюлю крышкой, варят при слабом кипении: кур — 45 минут, уток — 60, индюков — 90 и гусей — 90 минут.

После варки птицу вынимают, слегка охлаждают, разрезают на части, удаляют грубые косточки крылышек, ножек и грудинки, плотно укладывают в банки, прокипяченные в пароводяной бане, и заливают кипящим бульоном на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками и укладывают на решетку в кастрюле с подогретой до 75 градусов водой. Накрыв кастрюлю крышкой, ее ставят на очаг, доводят воду до кипения и прогревают содержимое банок в течение 30 минут. Затем банки укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют три раза с промежутками в 24 часа: первый раз — 80 минут, второй и третий — по 70 минут.

Уровень воды в кастрюле во время стерилизации должен быть на 2 см ниже верха горлышка банки.

После каждой стерилизации банки охлаждают в той же посуде и воде, в которой они стерилизовались, при этом крышка с кастрюли не снимается.

Зажимы могут быть сняты с банок только после полного охлаждения.

УТКА ИЛИ ГУСЬ С КАПУСТОЙ

Свежезабитую птицу (утку, гуся) выдерживают при комнатной температуре в течение 3—5 часов, ощипывают перья и пух, начиная с хвоста по направлению к голове. (Чтобы легче было удалить перья и пух с остывших уток и гусей, их следует погрузить в кипящую воду на 2—3 минуты). Ощипанную птицу выдерживают в холодном помещении в течение суток для созревания, затем опаливают на пламени газовой горелки, спиртовки или над горящей бумагой и удаляют оставшиеся пеньки перьев.

После опаливания обрезают голову, шейку, лапки, концы

крылышек, вскрывают брюшную полость на 1,5— 2 см выше анального отверстия, подрезают до выступа грудной клетки, всовывают пальцы в брюшную полость, осторожно отрывают желудок и остальные внутренности, не повреждая желчного пузыря, находящегося у печени, и удаляют оставшиеся кишки.

Разделанную птицу моют, дают стечь воде, обтирают чистой ветошью, разрезают на куски, укладывают в противень или на сковородку и жарят в горячей духовке 60 минут. После охлаждения удаляют грубые косточки крылышек, ножек и грудинки.

Квашеную капусту (1 кг) укладывают в казанок, добавляют головку нарезанного на пластинки лука, заливают небольшим количеством воды (половина стакана) и подогревают до кипения.

Перемешав куски обжаренной утки с капустой и жиром, добавляют по вкусу: соли 40 г, сахара 20—30 г, 1 г лимонной кислоты, 1 г молотого горького перца и 6—8 зерен душистого перца.

Подрумянив 20 г муки, добавляют 40 г жира, смесь разводят четверть стакана горячей воды, вливают в капусту, тушат 30 минут и в горячем виде раскладывают куски птицы и капусту в полулитровые банки, подогретые в пароводяной бане. Наполняют их на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 75 градусов водой, ставят на очаг и при слабом кипении воды прогревают в течение 30 минут. Затем банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют в кипящей воде три раза с промежутками в 24 часа: первый раз — 90 минут, второй и третий — по 70 минут.

Начальная температура воды при второй и третьей стерилизациях — не выше 30 градусов.

Во время стерилизации кастрюлю накрывают крышкой.

Зажимы могут быть сняты только после охлаждения банок.

Перед подачей на стол банку вскрывают, содержимое выкладывают на сковородку, подогревают и подают в горячем виде.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ РЫБЫ

Рыба—высококалорийный продукт, обладающий полноценными и легко усвояемыми белками.

Наличие в рыбе большого количества белковых соединений при обычных условиях хранения вызывает быструю порчу ее. Потребление несвежей рыбы может вызвать опасное для жизни отравление человеческого организма.

Поэтому для приготовления рыбных консервов пригодна только свежая рыба. Обработка ее должна производиться в чистом помещении. Посуду, применяемые материалы необходимо содержать в идеальной чистоте, строго выполнять рекомендованные рецептуры и условия переработки.

Продолжительность стерилизации рыбных консервов (8—10 часов) может быть сокращена за счет повторной или многократной стерилизации.

ЖЕРЕХ, СУДАК, САЗАН, БЫЧКИ, СТАВРИДА, СКУМБРИЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

(Рецептура на четыре стандартных банки емкостью 0,5 л)

Свежую рыбу — жерех, судак, сазан, бычки — потрошат, разрезав брюшко, ставриду и скумбрию —не разрезая брюшка, удаляют головы, внутренности, хвосты и плавники. Очищенные жерех, сазан и скумбрию нарезают на куски, бычки и ставриду консервируют в целом виде. Рыбу моют, дают стечь воде, пересыпают солью (1 столовая ложка на 1 кг рыбы), выдерживают 30 минут, после чего обваливают в муке, обжаривают в масле со всех сторон, охлаждают в течение 30 минут, укладывают в банки и заливают кипящим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка.

Приготовление томатного соуса. Лук (300 г) очищают от покровной рубашки, срезают корневую мочку и перо, нарезают на пластинки и обжаривают до золотистого цвета в 150 г рафинированного подсолнечного масла. Протертые томаты (2 кг) сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на очаг, добавляют обжаренный лук, 4 соцветия гвоздики, 4 лавровых листка, по 4 зерна горького и душистого перца, 4—5 столовых ложек сахара, 1 столовую ложку соли, 4—5 столовых ложек 5-процентного уксуса и доводят до кипения.

Залитые соусом банки накрывают подготовленными крышками и помещают в кастрюлю (на решетку) для подогрева и

стерилизации.

Количество воды в кастрюле должно быть на 3 см ниже верха горлышка банки, а ее температура — 70 градусов.

Установив кастрюлю на очаг, ее накрывают крышкой, доводят воду до кипения и прогревают банки в течение 50 минут, после чего их укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют в течение 6 часов.

После стерилизации банки охлаждают в кастрюле, в которой производилась стерилизация. При этом крышка с кастрюли не снимается.

Расход рыбы на четыре банки емкостью 0,5 л: жереха— 2 кг, судака — 2,4 кг, сазана — 3,6 кг, бычков— 3,2 кг, ставриды — 2,2 кг, скумбрии — 2,4 кг (в свежем виде).

С целью сокращения времени стерилизации, можно пользоваться способом повторной стерилизации, применяя зажимы. Для этого наполненные банки накрывают крышками, помещают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой, кипятят 50 минут, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, надевают зажимы и стерилизуют три раза по 90 минут с промежутками в 24 часа.

Зажимы не снимают с банок в течение всех трех стерилизаций и охлаждения.

После каждой стерилизации банки охлаждают в той же кастрюле, в которой производилась стерилизация, но без слива воды.

При этом крышка с кастрюли не снимается,

Начальная температура воды в кастрюле при 2-й и 3-й стерилизациях — 20—30 градусов.

Консервы подаются на стол в холодном виде.

АНЧОУС, САРДЕЛЬ, КИЛЬКА В БЕЛОМ МАРИНАДЕ

(Рецептура на четыре стандартных банки емкостью 0,5 л)

Свежие анчоус, сардель, кильку потрошат, не разрезая брюшка, удаляют головы, внутренности и посторонние примеси.

Каждый вид рыбы консервируют отдельно.

Очищенную и отсортированную рыбу моют до полного удаления крови, дают стечь воде. В подготовленные банки на дно кладут лавровый лист, по 2—3 зерна горького и душистого перца, по 3 соцветия гвоздики, затем укладывают рядами рыбу спинкой вниз, пересыпая каждый ряд поваренной солью (1 —1,5 чайной ложки на одну банку) и нарезанным на пластинки луком (одна луковица средней величины).

Банки наполняют рыбой на 1 см ниже верха горлышка, вливают 1 —1,5 столовой ложки 5-процентного уксуса в каждую, накрывают подготовленными крышками, устанавливают в стерилизационную кастрюлю (на решетку), наливают в нее холодную воду и накрывают крышкой. Уровень воды — на 3 см ниже верха банки. Установив кастрюлю на огонь, содержимое банок при слабом кипении воды прогревают 50—55 минут.

После прогрева из банок сливают образовавшуюся жидкость (до половины их емкости) и заливают каждую двумя столовыми ложками прокаленного и охлажденного до 90 градусов подсолнечного рафинированного масла. Затем снова прогревают 50 минут, после чего банки укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют в кипящей воде 5 часов. Охлаждение банок после стерилизации постепенное, в той же посуде, в которой производилась стерилизация.

Кастрюля во время подогрева и стерилизации должна быть накрыта крышкой.

Расход сырья и материалов на банку емкостью 0,5 л: анчоуса мелкого — 750 г, сардели — 650—680 г, кильки— 700 г, лаврового листа — 1 шт., перца горького — 2 - 3 зерна, гвоздики — 3 шт., лука — 1 средняя луковица, соли — 1 —1,5 чайной ложки, уксуса 5-процентного—1 — 1,5 столовой ложки, масла подсолнечного—1,5—2 столовых ложки.

Консерв подается к столу в холодном виде. Содержимое следует выложить на тарелку, заправить лимонным соком или кусочками лимона.

СКУМБРИЯ В МАСЛЕ

(Рецептура на одну стандартную банку емкостью 0,5 л)

Свежую скумбрию потрошат, не разрезая брюшка, удаляют головы, внутренности и хвосты. Очищенную рыбу разрезают на две части, моют до полного удаления крови, дают воде стечь, пересыпают поваренной солью (одна столовая ложка на 1 кг рыбы), выдерживают в течение 90 минут при комнатной температуре.

В подготовленные банки на дно кладут: один лавровый лист, 2—3 зерна душистого перца, затем укладывают стоймя скумбрию на 2 см ниже верха горлышка, добавляют сок, выжатый из половинки лимона, или 2 г лимонной кислоты, накрывают подготовленными крышками и устанавливают банки на решетку в кастрюлю. В нее наливают воду температуры 20—30 градусов на 3 см ниже верха горлышка банки и накрывают крышкой. Поставив

кастрюлю на очаг, банки с содержимым при слабом кипении воды прогревают 60 минут.

После прогрева из банок сливают образовавшуюся жидкость и заливают 8—9 столовыми ложками прокаленного и охлажденного до 90 градусов подсолнечного рафинированного масла. Банки накрывают крышками, снова прогревают в слабо кипящей воде в течение 60 минут, после чего укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют в кипящей воде в той же кастрюле 9—10 часов.

После стерилизации их охлаждают в кастрюле, в которой производилась стерилизация, при этом крышка с кастрюли не снимается.

Во время подогрева и стерилизации кастрюля накрыта крышкой.

Расход скумбрии: качалки (8 шт.) — 1150 г и майской (12 шт.) — 1200 г.

Чтобы сократить время стерилизации, можно прибег-нуть к повторной стерилизации в кипящей воде с зажимами.

При этом способе после заливки масла и подогрева содержимого банки укупоривают, устанавливают зажимы и стерилизуют три раза по 90 минут с промежутками в 24 часа.

После каждой стерилизации банки охлаждают в той же кастрюле, в которой они стерилизовались. При этом крышка с кастрюли не снимается. Начальная температура воды при 2-й и 3-й стерилизациях — 20—30 градусов.

Во время трех стерилизаций и охлаждений, зажимы находятся на банках. После каждой из этих операций проверяется качество укупорки.

Консерв подается к столу в холодном виде. Содержимое банки осторожно выкладывают на блюдо, украшают зеленью и кусочками лимона.

СТАВРИДА И БАРБУНЯ В МАСЛЕ

(Рецептура на одну стандартную банку емкостью 0,5 л)

Свежую ставриду, барбуню потрошат, не разрезая брюшка, удаляют головы, внутренности и хвосты, моют, дают стечь воде, пересыпают солью из расчета одна столовая ложка на 1 кг рыбы, выдерживают 50—60 минут при комнатной температуре.

В подготовленные банки на дно кладут: 1 лавровый лист, по 2 зерна горького и душистого перца, затем укладывают рыбу спинками книзу, добавляют сок из одной четверти лимона или 0,5 г лимонной кислоты, накрывают подготовленными крышками

и устанавливают банки на решетку в кастрюлю. В нее наливают воду температуры 20—30 градусов на 3 см ниже верха горлышка банки и накрывают крышкой. Кастрюлю ставят на очаг и при слабом кипении воды прогревают банки в течение 60 минут. После прогрева из них выливают образовавшуюся жидкость и заливают 4—5 столовыми ложками прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, накрывают крышками и снова прогревают в слабо кипящей воде 40 минут. Затем банки укупоривают, проверяют качество укупорки, на каждую устанавливают зажим и стерилизуют в кипящей воде 8 часов.

После стерилизации банки охлаждают в той же посуде, в которой производилась стерилизация, при этом крышка с посуды не снимается.

Во время подогрева и стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Расход ставриды средней — 800 г и барбуни или султанки — 900 г.

Чтобы сократить время стерилизации, ее можно повторить три раза с промежутками в 24 часа: первый раз — 90 минут, второй и третий — по 70 минут.

При указанном способе после залива масла и подогрева банки укупоривают, устанавливают зажимы, причем они находятся на банках в течение всего времени трех стерилизаций и охлаждений.

После каждой стерилизации банки охлаждаются в той же кастрюле, в которой производилась стерилизация, но без слива воды и не снимая крышки.

Начальная температура воды при 2-й и 3-й стерилизациях— 20—30 градусов.

Консерв подается на стол в холодном виде. Содержимое выкладывают на блюдо и украшают зеленью.

СОЛКА РЫБЫ

Для солки пригодны: вобла, тарань, лещ, судак, сазан, жерех, красноперка, хамса, килька, сардель и другие.

Перед посолом рыбу моют. Хамсу, кильку, сардель солят без потрошения. У ставриды удаляют жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У рыб весом более 1 —1,5 кг, кроме удаления жабр и внутренностей, разрезают брюшко, а также делают разрез вдоль спинки.

Рыбу обваливают в соли, укладывают брюшком кверху в чистую посуду (бочку, эмалированную кастрюлю) и засыпают

солью. Общий расход ее при сухом посоле составляет 175—200 г на 1 кг рыбы. Засоленную рыбу выносят в холодный погреб, поверх нее укладывают чистый деревянный круг и на него — груз в виде чисто отмытого гранитного камня.

Процесс созревания соленой рыбы в холодном помещении (в погребе со льдом) длится от 10 до 15 суток, в неохлажденном — 6—7 суток.

СОЛКА СКУМБРИИ ЧИРУСА И КЕФАЛИ

1- й рецепт

По этому рецепту солят рыбу для длительного храпения.

Свежую скумбрию, чирус, кефаль моют в холодной воде (еще лучше — в морской), после чего рыбу потрошат, удаляя жабры и внутренности, но не разрезая брюшка.

Очищенную рыбу тщательно моют в морской или слабо подсоленной воде (2 столовых ложки соли на 1 л воды) до полного удаления крови, дают стечь воде, после чего внутрь брюшной полости засыпают соль, укладывают рыбу брюшком кверху в эмалированную посуду, пересыпают солью (200 г на 1 кг рыбы), накрывают чистой тарелкой, устанавливают груз в виде гранитного камня или бутылки с водой и выносят в холодный погреб. На 2-й день образовавшийся красноватый рассол сливают, заменяют свежим из расчета 200 г соли на 1 л воды. Смену рассола производят также на 4-й и 6-й день. Количество вливаемого рассола должно быть равно количеству слитого.

Процесс созревания соленой рыбы в холодном помещении длится 10 суток, в неохлажденном — 6—7 суток.

После созревания рыбу плотно укладывают в 3-литровый баллон, заливают рассолом, накрывают крышкой и хранят в холодном темном помещении. Перед употреблением ее отмачивают в течение 2—3 часов в чистой холодной воде, после чего подвяливают в подвешенном состоянии в течение суток.

2- й рецепт

По этому рецепту солят рыбу для повседневного потребления.

Свежую скумбрию, чирус или кефаль моют в холодной воде (еще лучше в морской), после чего удаляют жабры и внутренности, не разрезая брюшка.

Очищенную рыбу тщательно моют в морской или слабо подсоленной воде (2 столовых ложки соли на 1 л волы) до полного удаления крови, дают стечь воде, после чего внутрь брюшной полости засыпают соль. Рыбу помещают брюшком кверху в эмалированную посуду и заливают рассолом

(приготовленным из расчета 200 г соли на 1 л воды), накрывают чистой тарелкой, устанавливают груз в виде гранитного камня или бутылки с водой и выносят в холодный погреб. На 2-й день образовавшийся красноватый рассол сливают и заменяют свежим (из расчета 200 г соли на 1 л воды). Количество вливаемого рассола должно быть равно количеству слитого. Рыбу выдерживают в течение 2—3 дней, после чего моют в слабо подсоленной воде (2 столовых ложки соли на 1 л воды) дают ей стечь, укладывают в чистую ветошь, выдерживают 3 дня на холоде, и малосольная рыба готова.

Срок хранения малосольной рыбы на холоде — 5—7 дней.

ВЯЛЕНИЕ РЫБЫ

Для вяления пригодны скумбрия, чирус, кефаль, рыбец, шемая, тарань, вобла, судак, лещ, сазан, жерех.

Перед посолом рыбу моют в чистой воде. У рыбца, скумбрии, чируса, шемаи, тарани, воблы удаляют жабры и внутренности. У других пород, кроме того, делают продольный разрез на спинке. После потрошения рыбу обваливают в соли, укладывают соль в брюшную полость, а также втирают в продольный разрез.

При помощи иглы на шпагат нанизывают несколько рыб, после чего их укладывают в тару (бочку или эмалированную посуду), заливают рассолом (2,5 кг соли на 10 л прокипяченной и охлажденной воды), выносят в холодный погреб и выдерживают в течение двух суток.

После выдержки рыбу вынимают из тары, промывают чистой холодной водой, закрепляют на рейках и подвешивают под навесом в тени на проветриваемом месте. Мелкая рыба готова к употреблению в пищу через 14, а крупная — через 30 дней.

Хранить вяленую рыбу следует в подвешенном состоянии, в сухом, прохладном месте.

СКУМБРИЯ ВЯЛЕНАЯ

Рецепт приготовления вяленой скумбрии для краткосрочного хранения.

Свежую скумбрию моют в чистой холодной воде (еще лучше —в морской), потрошат, удаляя жабры и внутренности. Затем разрезают вдоль позвоночника со стороны брюшка, не нарушая кожицы спинки, распластывают, промывают соленой водой, дают ей стечь и солят внутреннюю часть скумбрии сухой солью (1

чайная ложка соли и 1—2 г сахарного песка на одну рыбу).

Распластанные посоленные тушки выкладывают на тарелку или блюдо, устанавливают в холодильнике, выдерживают в течение двух дней для просолки и созревания. Затем тушки промывают чистой холодной водой, дают ей стечь, снова выкладывают в распластанном виде на тарелку или блюдо и выдерживают в холодильнике еще двое суток для подсушки и созревания.

Готовую скумбрию очищают от кожицы, удаляют позвоночник, нарезают кусочками и подают на стол с нарезанными на дольки помидорами.

Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике до 5 дней.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КОНСЕРВОВ В КЛАДОВОЙ, ПОГРЕБЕ ИЛИ КОМНАТЕ

Хранить приготовленные в домашних условиях консервы следует в сухом, неотапливаемом, затемненном помещении (кладовая, погреб). Их также можно хранить в комнатных условиях, но при температуре не ниже 0 градусов.

Плодовые и овощные консервы могут сохраняться в течение 6—7 лет, однако при этом их качество снижается.

Кладовые для хранения консервов размещаются в непосредственной близости к кухне, в отдельном помещении.

Для поддержания низкой температуры кладовую располагают у северо-восточной стены дома. У ее стен не должны проходить дымоходы и трубы центрального отопления.

Для проветривания и поддержания необходимой температуры кладовую следует оборудовать вентиляционным каналом, окошком или отдушиной, располагаемыми в наружной стене дома и закрытыми густой металлической сеткой.

Вентиляционный канал, отдушина или окошко в весенние и летние дни должны быть на ночь открыты, в жару — закрыты, а осенью и зимой, в сухие или морозные дни периодически открываться для проветривания помещения.

Хранить в кладовых консервы и освободившуюся из-под них тару лучше всего на полках, предварительно охладив до комнатной температуры.

Кладовые ежегодно белят известью. Полы и полки моются ежемесячно.

Погреб для хранения консервов должен быть сухим, прохладным и вентилируемым, стены кирпичные, каменные или бетонные, пол цементный. Вход — с северной или северо-восточной стороны — необходимо защитить от проникновения грунтовых (подпочвенных) и атмосферных вод (дождей, паводков и т. д.).

Температура в погребе не должна резко меняться. Для проветривания и вентиляции делают окно и вентиляционные каналы с густыми металлическими сетками или решетками. Окно и дверь должны плотно закрываться.

При отсутствии кладовой или погреба консервы можно хранить в комнатных условиях. Для этого банки укладывают рядами 6х8 или 8Х10, перевязывают шпагатом по периметру у горлышек банок, поверх крышек кладут 2—3 слоя газетной бумаги, устанавливают второй ряд банок, снова перевязывают

шпагатом и т. д. — до 10—15 рядов в колонну. После установки ее декорируют материей.

Колонну с банками следует устанавливать как можно дальше от нагревательных приборов и дымоходов.

Консервы можно также хранить в шкафах и нишах на полках.

ПРИЧИНЫ И ПРИЗНАКИ ПОРЧИ КОНСЕРВОВ

Основными причинами порчи консервов, приготовленных в домашних условиях, являются: несоблюдение санитарных условий работы, плохая мойка сырья и тары, недостаточное время стерилизации и негерметичность укупорки.

Испорченные консервы определяют по следующим признакам: вздута или сорвана крышка на банке, плесень на поверхности консерва, несвойственный данному виду продукта запах, осколки стекла, попавшие в банку при неосторожном открывании.

Консервы с указанными дефектами не должны употребляться в пищу.

ВИДЫ БРАКА КОНСЕРВОВ И ЕГО УСТРАНЕНИЕ

Разваривание плодов. Разваривание плодов происходит: а) при изготовлении компотов из перезрелого сырья, б) при длительном времени доведения подогрева воды при стерилизации до кипения и в) при чрезмерном времени стерилизации.

Разваривание плодов особенно часто наблюдается при приготовлении компотов из абрикосов, клубники, малины и других плодов и ягод.

Чтобы устранить разваривание, не следует употреблять спелое и перезрелое сырье. Абрикосы для компотов должны быть плотными, одна сторона — слегка оранжевой, другая — слегка желтоватой. Ягоды клубники и малины пригодны плотные, не мятые и неполной зрелости.

Длительное (более двух лет) хранение компотов, приготовленных из плотных, неспелых плодов, также вызывает их размягчение и придает им непривлекательный вид.

Время доведения воды в кастрюле до кипения при стерилизации консервов не должно превышать 20 минут.

Необходимо строго выдерживать время стерилизации согласно рецептуре для каждого отдельного вида плодов.

Плесень. Плесень в виде отдельных скоплений белого, серого и желтоватого цвета появляется на поверхности компотов из-за несоблюдения рекомендуемых условий приготовления консервов.

Кроме того, плесень может образоваться при неаккуратной и медленной укупорке банок после стерилизации, что вызывает попадание воздуха под крышку перед укупоркой.

Банки необходимо укупоривать быстро. Оставшиеся в стерилизаторе банки, как и сама кастрюля, должны быть накрыты крышками, а в стерилизаторе — поддерживаться требуемая температура до извлечения последней банки для укупорки.

Плесневеют компоты вследствие неплотной укупорки банок. При этом микроорганизмы могут попасть в них вместе с воздухом.

Срыв крышек. Крышки срываются в основном по причинам:

а) использования залежалого, несвежего сырья;

б) недостаточной мойки сырья;

в) несоблюдения времени тепловой обработки его;

г) неправильного определения начала стерилизации;

д) несоблюдения установленного времени и температуры стерилизации консервов.

Для устранения указанных видов брака необходимо: употреблять свежесорванное здоровое сырье; тщательно мыть его чистой водой до полного удаления пыли, песка, грязи и т. д.; строго выдерживать тепловой режим обработки согласно рецептурам.

Чтобы правильно определить время качала кипения воды в кастрюле в процессе стерилизации, необходимо применять хорошо подогнанные деревянные или металлические решетки-подставки и ни в коем случае не пользоваться ветошью или бумагой. Точно придерживаться установленного времени и температуры стерилизации, во время которой кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Стерилизацию консервов, укупоренных предварительно (до стерилизации), производить только со специальными зажимами.

Прокисание консервов. Прокисание консервов из плодов, ягод и овощей вызывается неплотной укупоркой банок. Микроорганизмы, проникая вместе с воздухом через неплотности укупорки, вызывают брожение.

Прокисшие консервы в пищу непригодны.

Всплывание плодов. Всплывание плодов в компотах наблюдается при:

а) недостаточном или неплотном заполнении банки плодами или овощами;

б) использовании зрелого и перезрелого сырья (абрикосы,

сливы, томаты и т. д.);

в) длительной стерилизации.

Чтобы устранить всплывание плодов в компотах, рекомендуется заполнять банки плотно, не консервировать зрелое и перезрелое сырье, точно соблюдать время стерилизации.

Растрескивание кожицы плодов. Растрескивание кожицы плодов наблюдается, в основном, в готовых компотах из цельных слив, мирабели, ренклодов, алычи и абрикосов. Чтобы устранить растрескивание плодов, после стерилизации рекомендуется бланшировать их перед укладкой в банки или накалывать со всех сторон, а также следить за точным соблюдением времени стерилизации согласно рецептурам.

Потемнение на поверхности плодов. Потемнение на поверхности плодов в готовых компотах вызывается наличием воздуха в банке.

Чтобы это устранить, плоды перед укладкой в банки необходимо бланшировать.

Фиолетовый цвет сиропа в компотах. Плоды и ягоды, обладающие большой кислотностью и интенсивной окраской,— вишни, черная смородина, черная черешня, черный виноград, сливы и другие — в готовых компотах при хранении приобретают неприятный привкус и фиолетовый оттенок сиропа. Это связано с использованием крышек из нелакированной белой жести Чтобы устранить указанный дефект, необходимо пользоваться крышками из белой жести, покрытыми специальным лаком золотистого цвета.

Ржавые пятна на плодах черешни. Ржавые пятна на плодах белой черешни образуются только в результате консервирования мятого, несвежего сырья.

Пена на поверхности компотов и натуральных плодов. Пена наблюдается на поверхности компотов из слив, яблок, винограда и других, а также натуральных плодов. На качество консервов пена не влияет, но их внешний вид ухудшается.

ПЕРЕЧЕНЬ ИНВЕНТАРЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Рекомендуется иметь такой набор инвентаря и приспособлений:

1. Укупорочный ручной ключ для банок - 1 шт.
2 Ножи из нержавеющей стали - 2 шт.
3. Ложка из нержавеющей стали столовая - 1 шт.
4. Ложка из нержавеющей стали чайная - 1 шт.
5. Кастрюля диаметром 300 *мм* и высотой 200 *мм* с решеткой для стерилизации — на 4—6 банок - 1 шт.
6. Кастрюля эмалированная емкостью *2 л.* - 1 шт.
7. Ведро оцинкованное для стерилизации трехлитровых баллонов - 1 шт.
8. Ведро эмалированное для воды - 1 шт.
9. Чайник для приготовления кипятка - 1 шт.
10. Таз эмалированный для хранения очищенных плодов - 1 шт.
11. Дуршлаг - 1 шт.
12. Цедилка для сиропа - 1 шт.
13. Мясорубка - 1 шт.
14. Сковорода железная или алюминиевая - 1 шт.
15. Противень железный - 1 шт.
16. Весы настольные - 1 шт.
17. Зажимы для банок - 10 шт.
18. Доска кухонная 30 X 40 *см* для резки овощей - 1 шт.
19. Термометр технический со шкалой до 150 градусов - 1 шт.
20 Машинка или специальный конус к мясорубке для извлечения сока - 1 шт.
21. Машинка для резки овощей - 1 шт.
22. Трубка резиновая диаметром 2—10 *мм* - 5 *м*

notes

1

Лавровый лист и тмин добавляют по желанию.